

Sauce Alfredo



Zutaten für vier Personen:

50 g Butter
1 Frühlingszwiebel
100 g Sahne
200 g Crème fraîche
1 größere Knoblauchzehe,
alternativ entsprechende
Menge Knoblauchgranulat
125 g Gruyere
1 Fleischtomate
Salz, Pfeffer aus der Mühle
eine Prise Muskat
eine Prise Rosenpaprika scharf
1-2 EL gehackte Petersilie
(optional)

1. Frühlingszwiebel putzen und sehr fein schneiden. Gruyere fein reiben. Tomate überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden.
2. Butter bei kleiner Hitze in einer beschichteten Pfanne schmelzen, Frühlingszwiebel und Knoblauch anschwitzen. Sahne zugießen, geriebenen Gruyere und Crème fraîche einrühren. Etwas einköcheln lassen. Die Tomatenstückchen zugeben und in der Sauce erwärmen. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, damit die Sauce die

gewünschte Konsistenz hat.

3. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und Rosenpaprika abschmecken. Optional auch noch mit gehackter Petersilie.

Hinweise:

Sauce nicht zu lange köcheln lassen.

Bei richtiger Konsistenz haftet eine Sauce Alfredo ganz prima an allen Arten von Bandnudeln (und anderen Nudeln).

Im Original nimmt man Parmesan anstelle von Gruyere und verzichtet auf die Tomatenstückchen - beides eine Geschmacksache.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Grundrezepte, Nudelsaucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023