



Pasta „à la crème“ mit Gnocchi Sardi

Zutaten:

- 300 g Gnocchi Sardi
- 1000 ml gesalzenes Nudelwasser auf 700 ml reduziert
- 250 g kalte Butterwürfel
- 150 g Pecorino Sardo, 18 Monate gereift
- 30 ml Olivenöl Extra Vergine
- Sylter Meersalz und Muskat aus der Mühle

Zubereitung:

Gnocchi Sardi al dente kochen und abgießen. Das Nudelwasser auffangen und die Nudeln kurz mit lauwarmem Wasser übergießen.

Das Nudelwasser von 1000 ml auf 700 ml reduzieren, Butter und die Hälfte des Pecorino mit dem Stabmixer einmontieren, die Nudeln unter ständigem Rühren und mäßiger Hitze gar köcheln lassen.

Den restlichen Pecorino unterrühren, mit etwas Muskat und Sylter Meersalz abschmecken. Das Nudelgericht sollte eine cremige Konsistenz haben.

Falls Trüffel vorhanden ist, ruhig damit verfeinern