

Italienische Rezepte

Fettuccine Salmone mit Kaviar und Ricotta

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Nudel, Teigware, Pasta, Italien, Alkohol

200 g Frische Ricotta
1 Essl. Wodka
125 ml Sahne
 Salz

 Frischer Nudelteig mit Ei
 - in Fettuccine geschnitten
4 Essl. Schwarzer Kaviar

In einem grossen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Ricotta mit dem Wodka verrühren und im Wasserbadtopf über heissem, aber nicht kochendem Wasser warm halten.

Die Sahne in einem Topf erhitzen, etwas einkochen lassen und leicht salzen.

Das sprudelnde Nudelwasser salzen und die Fettuccine kochen, bis das Wasser erneut aufwallt und die Nudeln an die Oberfläche steigen. Abseihen und in einer vorgewärmten Schüssel mit der Sahne vermischen.

Die Ricotta Mischung und den Kaviar darauf verteilen und das Gericht sogleich servieren.