

## KAKAO-FETTUCCINE MIT TRÜFFEL, LUPINEN UND KASTANIEN



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Fettuccine in reichlich Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Knoblauchzehe, die Schalotte und den Majoran darin anbraten. Die Kastanien mit Akazienhonig, die Lupinen und die Trüffelcreme hinzufügen und mit einem Esslöffel Kochwasser verdünnen. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fettuccine auf Tellern anrichten und mit knusprigem Speck, Sprossen und einem Spritzer natives Olivenöl extra garnieren.

### Menù-Zutaten

150 g Crema tartufata (Trüffelcreme) - E52  
180 g Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig) - AV1X  
q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

### Zutaten

n.B. Sprossen  
n.B. Majoran  
1 Zehe Knoblauch  
30 g Schalotte  
6 Scheiben Knuspriger Speck  
90 g Butter  
120 g Lupinen  
480 g Kakao-Fettuccine