



## Pici mit Trüffelöl und pochiertem Ei

Frische Trüffel sind teuer und rar. Für die weniger anspruchsvolle Küche kann man auch auf Trüffelöl ausweichen, dieses ist auch bei Grossverteilern zu annehmbaren Preisen in recht guter Qualität zu finden. Auch sie machen aus einem Pastagericht etwas Besonderes.

Es ist nicht nur das Trüffelöl, auch die Pici, die dicken, handgerollten Spaghetti, wie sie im Süden der Toskana beliebt sind, machen den Charme dieses Gerichtes aus (Pici selber machen). Und auch der Knoblauch, der zusammen mit Petersilie im Trüffelöl kurz angebraten wird. Ein pochiertes Ei, auf der Pasta angerichtet macht das Gericht perfekt.

### Zutaten (1 Portion)

80g Pici (getrocknet)  
1 grosse Knoblauchzehe  
1/2 handvoll glatte Petersilie  
3El Trüffelöl  
1 frisches Ei  
Kräutersalz  
10g Parmesan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Pici in Salzwasser kochen (ca. 6-8 Minuten).

Wasser für das pochierte Ei in einer weiteren Pfanne erhitzen.

Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken. Trüffelöl mässig erhitzen, Petersilie und Knoblauch 3-4 Minuten dünsten.

Pici abgiessen, gut abtropfen lassen und zum Trüffelöl geben, Parmesan dazureiben, vermischen, mit Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Der Trick, damit das pochierte Ei nicht zu stark ausfranst: Ei mit einem Suppenlöffel für 10 bis 12 Sekunden ins leicht kochende Wasser tauchen. Herdplatte ausschalten. Ei aufschlagen und ins heisse Wasser gleiten lassen, 2 bis 2 1/2 Minuten ziehen lassen. Derzeit Pici auf einem heissen Teller anrichten. Pochiertes Ei mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf die Pici legen. Ei mit einem scharfen Messer leicht anschneiden, damit das Eigelb in die Pici sickert. Ei mit wenig Kräutersalz würzen.





*Ei 10-12 Sekunden vorwärmen*

