

OKTOBER \ OTTOBRE 2020



## EIERBANDNUDELN MIT ÄPFEL & BALSAMICOCREME

## TAGLIATELLE ALL'UOVO CON MELE E CREMA DI ACETO BALSAMICO

### ZUTATEN\ INGREDIENTI

700 g Kanzi-Äpfel

400 g Eierbandnudeln

100 g Butter

Salz & Pfeffer

100 g Kochsahne

Balsamico-Creme

700 g mele Kanzi

400 g tagliatelle all'uovo

100 g burro

Sale e pepe

100 g panna da cucina

Glassa di aceto balsamico

### ZUBEREITUNG\ PREPARAZIONE

Äpfel schälen & in dünne Scheiben schneiden.

Die Äpfel 10 bis 15 Minuten langsam in der Butter schmoren.

Etwas Wasser, Sahne, Salz & Pfeffer dazugeben.

Die gekochten Bandnudeln darin 2 bis 3 Minuten schwenken.

Mit Balsamico-Creme verzieren.

Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili.

Cuocere le mele nel burro per 10-15 minuti.

Aggiungere un po' d'acqua, la panna, sale e pepe a piacere.

Dopo averle cotte, saltare le tagliatelle nel sugo per 2-3 minuti.

Ornare con la glassa di balsamico.



MITTELMEDIO



20'-25'



4 Personen



**Berggasthaus Gummererhof**

Tel. +39 0471 860 430  
www.gummererhof.com



Hillebrand Martina

