

Mascarponesauce



Zutaten

- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 EL geriebener Parmesan
- 200 ml Sahne
- 100 g Mascarpone
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebener Muskat
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer



1. Knoblauch pellen und zerkleinern, Parmesan reiben.

2. Mit den restlichen Zutaten zu einer sämigen Sauce kochen.



Tipps

★ Zu: Nudeln (besonders lecker zu frischen Tortellini/Ravioli aus dem Supermarkt)

