

# Fettuchine Alfredo

( <https://www.arthurstochterkochblog.com/2018/08/spaghetti-alfredo-pasta-rezept-original-foodblog.html> )

## Zutaten:

- 125 g Fettuchine (Trockengewicht)
- 50 g Butter
- 5 EL sehr fein geriebener Parmigiano Reggiano

WICHTIG: Nur beste Zutaten nehmen!

## Zubereitung:

Die Fettuchine nach Anleitung kochen. Derweil die Butter als Flocken auf einem Teller verteilen. Wenn die Nudeln al dente sind nicht abgießen sondern mit einer möglichst großen Gabel aus dem Kochwasser auf den Teller heben. Käse darüberstreuen und (im Walzertakt) mit einer Gabel und einem Löffel mischen.