

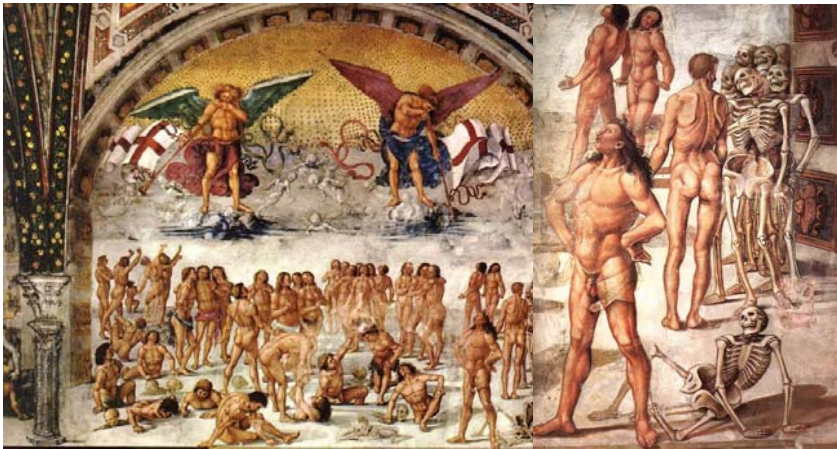
Umbrien. Gourmetreise – *Bericht*

I. Angekommen im grünen Herzen Italiens

Tagesrandverbindung nennt man es, der Tag beginnt für mich aber erst in viereinhalb Stunden zu grauen. Das Taxi nach Schwechat holte mich um halbvier. Das Flugzeug hebt gegen sechs Uhr ab und das zweite Frühstück ist im Anmarsch. Kurz nach sieben sind wir schon in Rom, am Airport *Fiumicino* oder *Leonardo da Vinci*. Die Stafette übernimmt der Toni (Toni Buschauffeur). Schon seit Wien läuft alles nach dem Dirigat der Reiseleiterin, je nach Vertrautheitsgrad die Frau Doktor Malfèr oder die Maria. Beides trägt sie mit Haltung und ihr Wissen breitet sie vor allen gleich aus. Der Flughafen-Ast der Autobahn schwenkt in den riesigen mehrspurigen Kreis um die 4-Millionen-Stadt Rom ein und irgendwann verlassen wir ihn wieder, durchqueren Latium und erreichen Umbrien, das *grüne Herz Italiens*. 40% sind hügelig, 50% bergig. Auf 8.500km² leben nur 880.000 Einwohner (in der vergleichbar großen Toskana sind es 4,5 Millionen), viele wohnen auf steilen Hängen, an steilen Straßen, und es gibt zahlreiche technische Aufstiegshilfen bis hin zu Rolltreppen.

Probe aufs Exempel. Unsere erste Station: **Orvieto**. Vom Bus auf eine Rolltreppe zur Standseilbahn (Funiculare), schließlich ein kleiner Shuttlebus ins Zentrum, zum Dom. Ein Wunder an Fassade, entstanden um 1300, ein herrlicher Innenraum, die *Capella del Brizio*, die mich gefangen nimmt. Luca Signorelli hat sie um 1500 mit packenden, anatomisch-dynamischen Körpern *überzogen*. Ich bin nicht sosehr verzweifelt, dass ich sie nicht fotografieren darf, sondern weil ich erkenne, dass kein Abbild davon das ausstrahlen könnte, was der direkte Anblick, das Inmitten-drinnen-Stehen an Erlebnissen bieten kann. Und glücklich, doch hier zu stehen und von dieser Fülle an Formen und Farben gleichsam umhüllt zu sein. Im Widerspruch dazu gebe ich aus dem Internet zwei Beispiele, weil ich es nicht lassen kann, sie sollen aber meine Leser anregen, *Orvieto* oder *Signorelli* etc. anzuklicken...

Die *Capella del Corpore* mit dem goldenen Schrein für das Messtuch aus Bolsena (mit den Wunder-Blutstropfen Christi) hingegen berührt mich weniger. Dass das die Grundlage des Fronleichnamsfestes ist, ordne ich dem Kapitel Volkskultur zu.



Die Auferstehung mit Detail-Ausschnitt



Die Verdammten

Die 3.000 Jahre alte ehemalige Etruskerstadt Orvieto mit tausend Reizen besteht aber nicht nur oberirdisch, sondern auch unterirdisch. Wir steigen ein in das Labyrinth der Höhlen hinab, die bis zu drei Geschossen in die Tiefe reichen, einige auch noch tiefer. Privatbesitz und die Gefahr von Einbrüchen (deshalb sind auch

nur Kleinbusse und Kleinlaster unterwegs) haben verhindert, dass die Unterwelt komplett rekonstruiert wurde. Als die Klosterschule einstürzte, weil der Abbau von Puzzolanerde ihr die Stützung raubte, hat man damit aufgehört. Die Ölmühle mit Basaltsteinen ist etwa 2.300 Jahre alt und funktioniert schon nach dem gleichen technischen Prinzip wie heute. Die Etrusker als begnadete Techniker – die Römer lernten von ihnen – konnten auch die Wasser - Ver- und Entsorgung organisieren. Die Nahrungsvorsorge mit Jungtauben funktionierte ebenso wie der spätere Luftschutzkeller, der direkt mit dem darüber liegende Bürgerspital verbunden war. Orvieto wurde zum Glück nicht bombardiert.

Schließlich erinnerten wir uns der *Gourmetreise*, die nun in der **Taverna ètrusca** mit dem **1. Menü** begann:

Crepes mit Topfen und Spinat

Umbricchielli (Nudelart) mit Tomaten und Pfefferoni

Kalbsbraten mit Trüffeln

Eierschaum mit Orangengeschmack

Die Stunden dehnten sich und nur der herrliche Anblick von den Serpentinaen nach Bolsena auf die Altstadt von Orvieto, die fast 200m über das Tal aufragt, verhindert eine Siesta im Bus. Dieser *Felsenreindling* besteht aus zusammengepresster Vulkanasche und liegt auf morastigem Grund. Tuff und Puzzolanerde bilden den *Kuchen*. Auf ihm und in der Unterstadt leben die Menschen, die sich traditionell mit Verarbeitung von Olivenholz, Keramik - Herstellung (neben *Deruta* und *Gubbio* bedeutend) und nun unter anderem mit dem Tourismus beschäftigen.

II. Ein reicher Sohn legte ab

Wir fahren den Tiber aufwärts, werden auf Naturparke aufmerksam gemacht, wo der Stausee *Lago di Corbara* in die Landschaft eingebettet ist. Er dient der Bewässerung in der Landwirtschaft (Wein, Gemüse, Oliven ...) und seine nackten Uferstreifen bis hin zu den Faltenwürfen mürber Gesteinsflanken haben etwas Obszönes an sich. Kalk und Porphy – Schichten in verschiedenen Strukturen und Schattierungen treten aus den herbstlich dunkelgrün-bunten Wäldern heraus. Tief unten liegt der Tiber bleiern zwischen fahlgrünen Wiesen. Todi taucht auf der Plattform eines Berges auf. Eine Steinstadt mit 17.000 Menschen. Kurz

vor Perugia, der Hauptstadt Umbriens, wenden wir uns nach Osten, wo sich das Tal eben ausdehnt, als ob hier der See noch läge, den schon die Etrusker trocken gelegt haben. Am Hang nördlich davon erhebt sich gewaltig und ernst die Stadt **Assisi**. Sie ist mit dem Namen des populären Heiligen Franz (Franciscus, Franziscus, Franziskus, Francesco, ...) untrennbar verbunden, ist *sein* Wallfahrtsort. Er legte seine edlen Gewänder ab, die den zukünftigen Tuchhändler bei seinen wilden *Partys* und vielleicht auch als Krieger zierten. Aber 1205 kam für den 23jährigen die totale Umkehr. Als er nackt dastand, was die Maler des Mittelalters sehr anregte, und er sich ganz den Armen und Kranken widmen wollte, da war ihm eine wollene Kutte genug. Er konnte die Gründung eines Ordens erreichen und wurde schon zwei Jahr nach seinem Tod ein Heiliger. Das wurde auch Chiara (Clara), sein *Gegenstück* für den Orden der Franziskanerinnen.

Obwohl er kränklich war, kam er bis Spanien, Marokko, Ägypten und Palästina. 1226 starb er. Legenden gibt es viele, seine Predigten bewegten alle, nach einer der Legenden selbst Tiere ... Mit der doppeltem Grabeskirche, nämlich der Ober- und der Unterkirche steht ein großartiges Monument am Rande der Stadt über dem Talbecken.

Der *Gourmetseite* unserer Reise wurde in **Bevagna** Genüge getan, einem Städtchen in der Ebene mit 4.900 Einwohnern und einer mit Mauern umschlossenen Altstadt. Geprägt von der Landwirtschaft seit der Römerzeit und von einem guten Wein (Sagrentino).

Ristorante – Enotaca Onofri - 2.Menü:

Gemischter Wurst- und Käseteller

Nudeln mit Tomaten, Speck und umbrischem Käse

Schweinschenkel in Sagrentino mit Zwiebeln und Pflaumen

Halbgefrorenes mit Birnen

Doch damit war der letzte Höhepunkt noch nicht erreicht. Denn wir wollten noch nach **Todi**. Der Parkplatz war schon fast leer und – oh Schreck! – die Standseilbahn (Funiculare) bewegte sich nicht (mehr). Also Füße in die Hand nehmen und los! Meine müden Beine trugen mich nicht mehr ganz perfekt, als ich oben ankam. Doch die Mauern gaben noch keinen Blick frei. Das mit-

telalterliche Hochsicherheitssystem ließ uns schließlich doch ein und ermöglichte uns einen großartigen Blick von der Freitreppe des Domes auf den Piazza del Popolo mit dem mächtigem Palazzo dei Priori gegenüber, dem Palazzo del Popolo sowie dem anmutigen Palazzo del Capitano. Wir sahen die Malerei im Dom, und durchstreiften die steinerne Stadt.

III. In der Haupt- und Universitätsstadt Perugia

Mit 151.000 Einwohnern ist die Stadt nicht riesig, aber weitläufig über fünf Hügeln verstreut, die sich wie die Finger der Hand ins Land hinein strecken. Als Besonderheit hat die alte Universität aus dem 13. Jahrhundert ein Gegenstück in einer Ausländer-Universität, an der rund 8.000 Studenten aus über 100 Ländern Wirtschafts-, Agrarwissenschaften und Sprachen (Italienisch) studieren. Das Studiengeld ist nicht hoch, aber höher als für die Einheimischen. Besonders gepflegt wird die studentische Tradition wie die Verleihung des Mag.- und Dr.-Titels im Talar, das Ausschwärmen der verkleideten Kommilitonen in die Lokale der belebten Altstadt, und die Touristen kommen in Scharen.

Die traditionelle Schokolade-Stadt (*Perugina*) beherbergt viele Firmen. Und so vorbereitend informiert kommen wir am großen Parkplatz an, wo uns der Stadtführer Ruggero empfängt und mit uns in einem breiten hellen Tunnel verschwindet. Wir hören wieder – und das wird sich auch in den folgenden Tage wiederholen – von den verlustreichen mittelalterlichen Kriegen zwischen Ghibellinen und Guelfen (Staufer und Welfen, Kaiser und Papst...). Wir kommen an die erste Rolltreppe, dann die zweite (Slogan: *Mit der Rolltreppe in Mittelalter*) und sind plötzlich inmitten einer Festung (Rocca Paolina) mit übermächtigen Mauern, riesigen Hallen (Plätzen) und verwinkelten Gängen (Gassen). Papst Paul III. Farnese ließ sie erbauen, nachdem sein Sohn hier als päpstlicher Heerführer siegreich war. Erst nach der Vereinigung Italiens 1860 schleifte man den oberen Teil der Burg mit samt dem ganzen Stadtviertel.

Die oberste Rolltreppe führt uns direkt unter die Arkaden eines Palastes am Corso Vanucci, der geschäftigen Hauptstraße, der wir bis zum Dom folgen. Seine Fassade wurde zwar nie fertig, bildet aber am Hauptplatz (Piazza IV Novembre) ein herrliches

Ensemble mit dem großartigen Brunnen Fontana Maggiore und dem gotischen Palazzo dei Priori (1443), also der einst 10-köpfigen Stadtregierung, die von je 100 Vertretern der fünf Stadtviertel (*Parlament*) *getragen* wurde. Später wurde aus dem Sitzungssaal die Sala dei Notari, die wir ebenso besuchen wie die Kapellen der Kaufmannschaft (*Nobile Collegio della Mercanzia*) und der Geldwechslerzunft (*Collegio del Cambio*) mit ihren edlen Ausstattungen und bedeutenden Gemälden. Und wir besuchen den Dom.

Und nun unsere Speisekarte heute:

Caffè di Perugia – 3.Menü:

Melanzani mit Mozzarella und Bufala in Schichten mit Tomatensauce

Lasagne mit Hauswurst von Norcia und schwarzen Trüffeln

Rindsfilet in Streifen mit Gemüse

Panna cotta mit Schokosauce

Abgerundet wurde das Programm mit einer Schiffsfahrt am 128km² großen **Trasimeno** See zur **Isola Maggiore**, wo wir inmitten von Olivenbäumen (und natürlich Steinhäusern) mit vielen kleinen Köstlichkeiten empfangen wurden.

Die Schlacht am Lago Trasimeno

Der Karthager Hannibal ging in die Geschichte ein, weil er von Nordafrika her mit Elefanten über die Alpen zog. Die Verluste an den Dickhäutern waren zwar groß, aber er hatte 30.000 Mann, mit denen er von Norden her gegen Rom zog. Flavius war sich mit seiner 20.000 Mann starken römischen Armee sicher, ehe er 217 v.Chr. im Nebel zwischen Hannibal und den (heute) 128km² großen und bis zu 7m tiefen See (*Regenpfütze*) geriet. 15.000 seiner Soldaten wurden hingemetzelt. Hannibal verlor 1.500, mied aber Rom und siegte in Kampanien noch einmal, bevor er nach Karthago abzog. Die Römer nahmen diese „Einladung“ an, siegten 202 in Karthago. Sie plünderten und zerstörten den Rivalen endgültig 183 v. Chr. Das Römische Reich konnte gedeihen.

Perugia hieß bei den Etruskern *Perusia*. Der Name kam von Gott *Perso*, in dessen Reich die Menschen nach Ihrem Tod gelangten. *Perso* trug immer eine Maske. Auch die Schauspieler im Theater

trugen Masken, gleichsam als *Personen*. Der Begriff kam über die Römer in die ganze Welt. „Tragen vielleicht alle *Personen* Masken“, fragte uns Ruggero.

Der Salzkrieg (1539/1540)

Überall flammten, zumeist tödliche, Familienkriege auf, die von den großen Widersachern, dem Kaiser und dem Papst, oft ausgenutzt wurden. Paul III. Farnese war nicht Priester, als er vom mehrheitlich nicht priesterlichen Kardinalskollegium gewählt wurde. Er erzwang den Kauf des fünfmal so teuren „weißen Goldes“ (Salz) aus den päpstlichen Salinen, um die Macht Roms und seiner Familie zu stärken (Kaiser Karl V. stärkte seine Macht in den Marken). Man buk Brot ohne Salz und wandte sich gegen Rom. Der Sohn Paul III. schlug den Aufstand mit der päpstlichen Armee und einem Söldnerheer brutal nieder und zwang Umbrien in den Kirchenstaat, aus dem die Region erst im Zuge der Vereinigung Italiens im 19. Jahrhundert befreit wurde. In Perugia wurde die mächtige Rocca Paolina gebaut, die nach 1860 im Untergrund verschwand.

IV. Der Tramontana gibt endlich Ruhe

Die ersten drei Tage hat der Bruder des Mistral und der Bora zwar nicht *gewütet*, aber uns doch ungemütlich kalte Tage beschert. Auch wenn die Sonne gestrahlt hat und bei Windstille sogar sommerlich wurde, froren wir schon wieder im nächsten Augenblick. Auf den fernen Bergen lag Schnee.

Also hatten wir nun eine wunderschöne Zeit in **Montone und Gubbio**. Unverzerrt und vielleicht auch unverdorben ist das kleine Städtchen Montone im hohen Norden Umbriens. Der Name bedeutet *Widder*. Da ich in diesem Sternzeichen geboren bin, kann man mich *Montone* nennen. So bekam mein Platz auf dem runden Tisch (als einziger Mann zwischen sechs Frauen) im Hotel eine gewisse Berechtigung. Montone ist mit dem Namen des berühmten mittelalterlichen Heerführers Braccio de Forzebraccio verbunden.

Gubbio, ebenfalls im Norden gelegen und in den geschützten Bergen nördlich der Stadt sollen noch Wildadler, Wölfe, Wildkatzen und sogar Bären hausen. Eine Wolfslegende ist eng mit der

Stadt verbunden, wohl in Beziehung zum Totengott in der Gestalt halb Wolf, halb Mensch oder auch zur Wolfslegende von Franz von Assisi. Die Stadt ist auch für ein kuriose Fest bekannt (*La costa Ceri* am 15. Mai), bei dem drei Gruppen (Maurer, Händler und Bauern) einen irren Lauf mit Heiligenfiguren zur Wallfahrtskirche steil oberhalb der Stadt veranstalten...

Bevor wir nun diese Ausnahmestadt besichtigen, betreten wir die **Locanda del Duca** – **4. Menü:**

Wurst und Käse aus Gubbio mit Oliven

Cannelloni mit schwarzen Trüffeln und Risotto mit Steinpilzen

*Kalbsbraten nach eugubinischer Art (gefüllt mit Ei u. Spinat) mit
Kartoffelpüree*

Streifen vom Rind mit Rucola und Balsamico

Sahnecreme mit Waldbeerensauce

Gubbio war schon bei den Römern bedeutend, denn das Theater hatte 6.000 Sitzplätze. Im Mittelalter entwickelten sich die Keramiker, Wollweber und der Handel. Das großartige Ensemble an Steinhäusern mit dem herausragenden Palast der Konsuln, darüber noch dem Dom und dem Palazzo Ducale, gleichsam über den steilen Hang modelliert, ist so einmalig, dass der kulturgeschichtliche Wert der *Eugubinischen Tafeln* übersehen werden kann: Die Verwendung des lateinischen und des etruskischen Alphabets macht für Wissenschaftler lesbar, was die Beobachtung des Vogelflugs für die Tagesprophetie bedeutete, wie groß das Gebiet war, wie viele und welche Bruderschaften es gab, welche Feinde Gubbio hatte, welche Götter und vieles mehr. Auch die Sprache lässt sich rekonstruieren. Als in Rom neue Götter auftauchten, wurden die Bronzetafeln vergraben und erst 1440 entdeckt. Sie sind bescheiden im Museum an der Wand montiert und lassen sich bequem betrachten. Ein bisschen dürfen auch wir unter Anleitung Ruggeros an diesen einmaligen Dokumenten eine kleine Schnupperlehre absolvieren...

V. Spello, Montefalco und die *göttliche Freude*

Goethes Vater Johann Caspar wird mit dem Ausruf von 1740 zitiert: „*Ein weites Tal, das kein Sterblicher betrachten kann, ohne gleichsam eine göttliche Freude zu empfinden*“. Diese Freude

projizieren wir nun auf die 8.000- und 5.000-Einwohner-Städte und lesen: *Wer die steilen Gassen der kleineren und größeren Bergstädtchen erklimmt und den Blick über die sanften Hügel, die Olivenhaine und grünen Felder schweifen lässt, wird sich in eine zeitentrückte Idylle versetzt fühlen.*



Römertor. Quelle: Internet

Wir betrachten in den Kirchen Bilderbuch-Fresken, zum Beispiel über das Leben von Franz von Assisi, zumeist mit vielen Details, in die ich mich hinein versenken und sie genießen kann.

Die Speisekarte im **Ristorante Coccorone** (das Lokal trägt den früheren Namen von Montefalco) – **5. Menü:**

Stringozzi (typische Nudeln) mit Steinpilzen

Pappardelle mit Sagrentino

Perlhuhn auf getoastetem Brot mit Gemüse

Gemischte Kuchen: Schokotorte, Gitterkuchen und Torta delle nonna

VI. Der letzte Streich und ein langer Tag

Manche meinen, wenn Engel reisen, weint der Himmel. Am letzten Tag scheint das bei uns zuzutreffen. Es bahnte sich ja auch schon am Abend zuvor an. In der Früh aber hatte ich noch einen Kurzmarsch in die Altstadt von Bolsena gemacht, um we-

nigstens ein Foto auch vom Ort unseres Hotels zu haben, das am Ufer des 200m tiefen Kratersees Lago di Bolsena liegt. Das Wasser gilt auch im Sommer noch als erfrischend. Schweden und sonstige Nordländer sollen an dem 114 km² großen runden See gerne Urlaub machen.

Nachdem Toni unser Gepäck im Bus verstaut hatte, fuhren wir den See entlang auf der Via Cassia, einer der 10 römischen Consularstraßen. Oberhalb verläuft sahen wir die Via Fancesca (von Deutschland nach Rom), als Rad- und Wanderweg mit revidierten Hospizen wiederhergestellt. In *Montefiascone* wird die Geschichte von Johannes Fugger erzählt, der als Vermittler im Investiturstreit am Weg nach Rom war. Er liebte den Wein und ließ seinen Diener Martin vorausreisen, damit er testet, welcher Tropfen lohnend ist, und ihn mit >S< markiert. Einen fand er so hervorragend, dass er ihm drei >S< vergab. Fugger war so begeistert, dass er blieb, und die Vermittlung blieb aus. Auf seinem Grabstein stehen drei >S<. Er war im Wein ertrunken.

Auf unserem Weg nach Rom fuhren wir an Montefiascone vorbei und machten erst Halt in **Spoletto**. Der endlos scheinende Regen hörte auf und wir besuchten außerhalb der Stadt die knapp über dem Friedhof gelegene Kirche San Salvatore. Sie wurde im 4. Jahrhundert. n. Chr. aus wunderbaren antiken Steinmetz – Kunstwerken zu einem neuen Bauwerk zusammengefügt.

In der Stadt ging es mit den etwas pompös geratenen Rolltreppen hinauf in die Oberstadt und mit dem Lift zur Festung, der alles überragenden Rocca Albornoz. Bedeutend wurde Spoleto durch das Festival dei due Mondi, das 1958 vom US-Amerikaner Gioncarlo Menotti gegründet wurde. Die 380m über dem Meer gelegene, (heute) 38.000 Einwohner zählende Stadt, konnte trotz steigender Kosten dieses *Fest zweier Welten* aufrecht erhalten: Plätze für Theater, Ballett, Räume für Musik, die Stadt als *Kulisse* (zum Beispiel Verdis Macbeth)... Proben in Caffés, in Höfen und wo auch immer sind öffentlich ...

Gegenüber der Festung erhebt sich der Montluca mit dem geschützten (heiligen) Wald. Eine 230m lange und 80m hohe 10-Bögen-Brücke mit Aquädukt überspannt die Schlucht zum Festungsberg. Wir sahen den Dom mit den 8 Rosetten und dem

dominierenden Goldrelief an der Fassade und innen die Apsis mit dem Leben Marias. Wir wanderten hinunter durch die vielen verwinkelten Gassen, durch Torbögen, über Plätze und Plätzchen, und vorbei an Palästen. Bis zum

Ristorante La Peccarda – 6. Menü:

Wurst, Schinken und Bruschette

Stringozzi mit Trüffeln

Gegrilltes Fleisch mit Gemüse

Torte „Crescionda“ mit Schokolade

Wir kamen so um acht Uhr abends nach Rom und warteten am Flugplatz. Der Start verzögere sich um etwa eineinhalb Stunden, hieß es knapp vor der *Boarding-time*. Manche gingen im Kreis, andere versuchten ein Nickerchen, drückten sich in den spärlichen Lokalen herum oder beobachteten, wie ein Geschäft nach dem anderen finster machte und der Lichterglanz umschlug in düstere Trostlosigkeit. Die Ursache sei einfach, erfuhren wir nach Betreten des Flugzeugs. Die Maschine habe seit in der Früh überall ein paar Minuten Verspätung gesammelt. Sie wurden zu zwei Stunden, als sie nun als letzte der Start-Tabelle abhob. Aber in der guten Stunde bis Wien gab es noch eine Erinnerung an die *Gourmetreise*, nämlich Kalbsbutterschnitzel mit Gemüse und Kroketten vom Demel ... Von der Familie abgeholt, kam ich fast zu der Zeit heim, zu der ich am ersten Tag der Reise aufbrach. Eine runde Sache. In jeder Hinsicht.

Die eigenen Fotos sind aus den Galerien per [Link neben dem Link zu diesem Text](#) abrufbar, und zwar getrennt für den Reiseverlauf und die Gourmetmenüs. Viel Lese- und Betrachtungsfreude!
Und Kochfreude mit den [2 Rezepten](#) im Anschluss!

Frittata ai tartufi

Trüffelomelette

Zutaten

1 mittelgrosse schwarze Trüffel aus Norcia, 6 Eier, 4 EL Rahm, Salz und Pfeffer, 1 - 2 EL Olivenöl, Saft von 1 Zitrone

Zubereitung

Die Trüffel abbürsten, mit Küchenkrepp säubern und in feine Scheiben schneiden. Die beiden schönsten Scheiben beiseite legen, die restlichen würfeln.

Eier verquirlen, Rahm, Salz, Pfeffer und die Trüffeln dazugeben. Olivenöl in einer Eisenpfanne erhitzen, die Ei-Masse hinein geben und stocken lassen. Vorsichtig wenden und auch auf der anderen Seite goldbraun werden lassen. Die Frittata auf eine gut vorgewärmte Platte gleiten lassen, mit Zitronensaft beträufeln, mit den beiden Trüffelscheiben dekorieren und sofort servieren.

Spaghetti alla Norcina

Spaghetti nach Art von Norcia

Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti, 4-5 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 3 Sardellenfilets, klein geschnitten, 150 g schwarze Trüffeln, fein gehobelt, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Knoblauchzehen darin anschwitzen. Den Knoblauch herausnehmen, Sardellenfilets zum Öl geben und bei niedriger Hitze langsam zergehen lassen.

Topf vom Herd nehmen und den größten Teil der fein gehobelten Trüffeln unter die Sardellenpaste mengen. Salzen, pfeffern. Spaghetti in eine gut vorgewärmte Schüssel oder Teller geben und die Trüffelsauce über die Spaghetti verteilen. Mit den restlichen Trüffelscheiben garnieren und sofort servieren.