



## Schnelle Pasta mit Parmesansoße und Kräutern



### Zutaten

#### Menge

1 Handvoll	frisches Basilikum
1 Handvoll	frischer Oregano
200 g	Parmesan
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
400 g	Fettuccine
150 g	Butter

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 3513 kJ, 839 kcal, 73,7 g Kohlenhydrate, 28,9 g Eiweiß, 49,3 g Fett, 210 mg Cholesterin, 3,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**schnell**

### Zubereitung

Fettuccine Alfredo ist ein klassisches Pasta-Gericht aus der italienischen Küche für das man nur ganz wenig Zutaten benötigt. Für Fettuccine Alfredo brauchst du nämlich nur geriebenen Parmesan, Butter und etwas Nudelwasser. Die drei Zutaten verbinden sich in der Pfanne mit den Fettuccine-Nudeln zu einer super cremigen Soße. Wir haben unsere Fettuccine Alfredo noch mit frischem Basilikum und Oregano gepimpt und können von der leckeren Pasta gar nicht genug bekommen! Das Rezept ist wirklich super einfach und die Fettuccine Alfredo sind in Nullkommanichts zubereitet. Probier's unbedingt einmal selbst aus!

#### Step 1:

Zuerst kochst du die Pasta in reichlich Salzwasser al dente. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen lassen und den Parmesan fein reiben. Dann hackst du noch den Basilikum und Oregano.

#### Step 2:

Nun gießt du die Nudeln ab, gibst sie zusammen mit etwas Kochwasser in die Butterpfanne und vermischt sie mit Parmesan, bis alles miteinander verbunden ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die frischen Kräuter unterheben. Die Pasta sofort servieren.