

# Teigwaren mit Rahmpfeffersauce von Roman Stettler

Mengen für 21 Personen

16.8 EL Butter	
10.5 Stück Eier	
2.52 kg Pastateig	Teigwaren
10.5 g Pfeffer	EL Pfefferkörner
1.58 Liter Rahm	
10.5 Stück Zwiebeln	

Die Teigwaren im Salzwasser bissfest kochen, abtropfen und etwas Butter darauf zerlassen.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Die Zwiebeln in der restlichen Butter in einer Pfanne für ca. 5 Minuten andünsten. Mit der Hälfte des Rahms ablöschen und die Pfefferkörner einmischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Den restlichen Rahm mit dem Mixer steif schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe unter den Rahm heben. Das Ganze in die kochende Sauce einrühren. Anschliessend die Teigwaren auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergiessen.