Die Pasta, die Sean Connery liebte â?? Authentisches Rezept aus â??Der Name der Roseâ?•

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

Diese Pasta gab es oft bei den Dreharbeiten zum Film!

In diesem Video koche ich die legendÃ¤re Pasta, die Sean Connery oft wÃ¤hrend der Dreharbeiten zu â??Der Name der Roseâ?• gegessen hat. Der Film wurde hier in der NÃ¤he im wunderschÃ¶nen Rheingau gedreht. Obwohl ich diese spezielle Pasta noch nie zuvor probiert habe, zeige ich euch Schritt fÃ¼r Schritt, wie ihr dieses authentische Rezept ganz einfach zu Hause nachmachen kÃ¶nnt.

Begleitet mich auf dieser kulinarischen Reise und erfahrt mehr Ã¼ber die HintergrÃ¼nde der Dreharbeiten im Rheingau und warum diese Pasta bei Sean Connery so beliebt war. Lasst uns zusammen entdecken, was dieses Gericht so besonders macht und wie ihr es perfekt zubereitet.

Schaut das Video, um:

- Die originalen Zutaten und Zubereitungsschritte zu sehen
- Tipps und Tricks zur Perfektionierung des Gerichts zu erfahren
- Wie ich diese Pasta finde

Vergesst nicht, den Kanal zu abonnieren, das Video zu liken und in den Kommentaren zu teilen, wie euch das Rezept gelungen ist. Viel SpaÃ? beim Nachkochen!

Rezept
6-10 Garnelen
250g Frische Tagliatelle (in dem Fall La Campofilone Tagliatelle)
1 Schalotte
GrÃ¼ner Spargel
Salz
Pfeffer
1 Zehe Knoblauch
Butter
OlivenÃ¶l
1 Schluck Weinbrand
1 Schluck WeiÃ?wein
1TL Hummer Paste
250ml KÃ¼chensahne