

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 legendäre Pasta, die Sean Connery oft während der Dreharbeiten zu â??Der Name der Roseâ?• gegessen hat. Der Film wurde hier in der Nähe im wunderschönen Rheingau gedreht. Obwohl ich diese spezielle Pasta noch nie zuvor probiert habe, zeige ich euch Schritt für Schritt, wie ihr dieses authentische Rezept ganz einfach zu Hause nachmachen könnt.

Begleitet mich auf dieser kulinarischen Reise und erfahrt mehr über die Hintergründe 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 Spaß beim Nachkochen!

Rezept

6-10 Garnelen

250g Frische Tagliatelle (in dem Fall La Campofilone Tagliatelle)

1 Schalotte

Größerer Spargel

Salz

Pfeffer

1 Zehe Knoblauch

Butter

Oliveöl

1 Schluck Weinbrand

1 Schluck Weißwein

1TL Hummer Paste

250ml Kräuterrahm