

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

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
Grüner Spargel
Salz
Pfeffer
1 Zehe Knoblauch
Butter
Olivenöl
1 Schluck Weinbrand
1 Schluck Weißwein
1TL Hummer Paste
250ml Kräuterrahm