

Apulische Nussauce mit Oliven

Kategorien: Sauce, Nudeln, Nudelsauce, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|-----------------|
| 2 | | Zwiebeln |
| 100 | Gramm | Walnusskerne |
| 100 | Gramm | Oliven, schwarz |
| 1 | Bund | Petersilie |
| 4 | Essl. | Olivenoel |
| 1 | | Chilischote |
| 125 | ml | Weisswein |
| 400 | Gramm | Nudeln |
| | | Salz |
| | | Pfeffer |

Anleitung:

Zwiebeln hacken, Walnusskerne ausbrechen, Oliven entkernen, Petersilie hacken.

In einem Topf das Olivenoel erhitzen, die Zwiebeln darin anduensten, aber keine Farbe annehmen lassen. Nach Belieben Chilischote dazugeben. Nuesse hinzufuegen, etwa 5 min. mitschmurgeln.

Jetzt alles entweder im Moerser zu einem Brei zerstoessen oder im Mixer puerieren. Wieder in den Topf geben, die gehackte Petersilie hinzufuegen und weich duensten. Den Wein angiessen und aufkochen, die Sauce leicht dicklich einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss die Oliven darin erwaermen.