

Nudeln mit Käse - Nuss - Soße

Zutaten für: 4 Portionen

180	Gramm	Walnüsse
3	Essl.	Pinienkerne
1		Knoblauchzehe(n)
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Sahne (Panna da Cucina - italienische Kochsahne)
80	ml	Gemüsebrühe
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Nudeln
		Salzwasser
100	Gramm	Parmesan, gerieben

Anleitung:

150 g Walnüsse und 1 EL Pinienkerne fein hacken. Die restlichen Walnüsse und Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Knoblauch hacken und mit den fein gehackten Walnüssen und Pinienkernen in der Butter anbraten. Panna da Cucina, Gemüsebrühe und 50 g Parmesan zugeben und 3 Min. köcheln lassen.

Die Nudeln im Salzwasser kochen, abgießen und 50 ml Nudelwasser auffangen. Die Nudeln wieder in den Kochtopf geben und die Soße und das Nudelwasser untermischen und würzen. Die Nudeln mit den gerösteten Nüssen und dem restlichen Parmesan anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe