

## Spaghetti mit Käse - Walnuss - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	Stange	Lauch, dünn
		Salz und Pfeffer, weißer
500	Gramm	Spaghetti, (z. B. Dinkelspaghetti)
10		Halbe Walnüsse
300	Gramm	Blauschimmelkäse, milder
3	Essl.	Sahne
		Zitronensaft
2	Essl.	Weißwein, trockener

### Anleitung:

Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Walnüsse fein hacken.

Die Rinde vom Käse dünn abschneiden, den Käse klein schneiden und in der Sahne bei milder Hitze schmelzen. Dabei gut umrühren. Die Sauce mit Pfeffer, Zitronensaft und Wein abschmecken und die Hälfte der Nüsse und den Lauch unterrühren.

Die Spaghetti abgießen, in tiefe Teller geben, Käse-Walnuss-Sauce darauf geben und alles mit den restlichen Nüssen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe