

Vollkornspaghetti mit Nussauce - Schnelle Kueche

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Vollkornspaghetti
		Salzwasser
4		Tomaten
6	Essl.	Walnussöl
3	Essl.	Walnüsse; grob gehackt
		Hefestreuwürze
1	Stängel	Glatte Petersilie

Anleitung:

Die Spaghetti im Salzwasser al dente kochen. Die Tomaten kurz in das Spaghettwasser tauchen, enthäuten und würfeln. Das Walnussöl erhitzen, die Walnüsse darin leicht anbräunen. Die abgetropften Spaghetti zugeben, in Öl schwenken und mit der Hefestreuwürze abschmecken. Die Petersilie hacken und zusammen mit den Tomaten unter die Spaghetti mischen.