

Walnuß - Sauce 2

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Geschälte Walnußkerne
100	Gramm	Pinienkerne
1		Knoblauchzehe
6	Essl.	Olivenöl
5	Essl.	Geriebener Parmesan
		Salz, schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Walnußkerne und Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Danach im Mixer oder im Mörser fein zerkleinern. Salzwasser zum Kochen bringen und Nudeln garen. Inzwischen das Öl erhitzen und die Walnuß-Pinienkernmasse darin anrösten. nach ca. 4min den Parmesan und etwas Nudelabkochwasser zugeben, gut rühren. Den Knoblauch mit Salz im Mörser zerkleinern und unterrühren. Die Nudeln abgiesen und in eine große Schüssel geben. Die Sauce einrühren und mit Pfeffer abschmecken. Wir nehmen immer Bandnudeln.