

Vollkornnudeln mit Baumnuess - Sauce

Kategorien: Vegetarisch, Küche, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Vollkornnudeln
1		Essl. Oel, z.B. Rapsoel

SAUCE

20	Gramm	Butter
2		Knoblauchzehen; gepresst
50	Gramm	Baumnuesse; fein gemahlen
180	Gramm	Saucenrahm
200	ml	Milch
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Emmentaler; gerieben, nach Belieben

Anleitung:

Die Nudeln in Salzwasser mit Oel "al dente" kochen. Fuer die Sauce Knoblauch in der Butter leicht anduensten, Nuesse Dazugeben und kurz mitduensten. Mit Saucenrahm und Milch abloeschen, Wuerzen und kurz aufkochen. Die Nudeln mit der Sauce anrichten und nach Belieben mit Kaese Bestreuen.