Für 2 Personen:

o.5 Bund Petersilie

100g Walnüsse

250ml Sahne

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

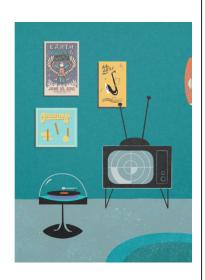
900 ml Gemüsebrühe

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

6 EL Creme fraiche

Parmesan /frisch gerieben







## Walnuss-Pasta

- 1. Zuerst die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, danach 2/3 der Nüsse klein hacken, die andere fein mahlen.
- 2. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in heißem Öl glasig dünsten. Die Nussstücke dazu geben und nach 2 Minuten mit Sahne ablöschen. Die geriebenen Nüsse ebenfalls untermischen und die Sauce leise köcheln lassen.
- 3. Die Spaghetti nach Grundrezept in Salzwasser al dente kochen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- **4.** Die Nusssauce mit Salz, Pfeffer und 2/3 der Petersilie würzen. Die Spaghetti abgießen und mit der Nusssauce vermengen, auf Tellern portionieren und mit Parmesan sowie Petersilie bestreut servieren.