

Für 2 Personen:

0.5 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.



02

All unsere Rezepte des Monats
gibt es auf www.gmf-design.de