

Nudeln mit Walnusssauce

Die Nudeln mit Walnusssauce sind ein wunderbar nussig, cremiges Nudelgericht. Ein Rezept, das auch Kochanfänger ohne Probleme gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Nudeln (z.b. Penne, Farfalle o. Bandnudeln)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Walnusskerne
2 EL	Öl
250 ml	Schlagobers
4 EL	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Die **Nudeln mit Walnusssauce** sind ohne viel Aufwand schnell auf den Tisch gezaubert. Dafür die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und kalt abschrecken.
2. Die Walnüsse grob zerhacken, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerschneiden.
3. Das Pflanzenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig. Die Nüsse und Knoblauch zugeben und kurz anrösten.
4. Mit Schlagobers angießen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln und geriebenen Parmesan unter die Sauce rühren und erwärmen lassen. Je nach Belieben die gehackte Petersilie zugeben und verrühren.

6. Auf Pastateller anrichten und sofort servieren.

Tipp