



V: 15 Min.
K: 15 Min.

Nudeln mit Petersilien-Nusssauce

Tipp 1:

Die Nudelsorten Penne oder Fusilli nehmen die Sauce besonders gut auf.

Tipp 2:

Wenn die Sauce zu fest wird, kann man sie mit etwas Milch oder Sahne wieder flüssig rühren.

100 g Walnüsse	fein hacken, beiseite stellen.
1 Bund glatte Petersilie	evtl. waschen, Blätter abzupfen, fein hacken und ebenfalls zur Seite stellen.
400 g Nudeln	in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgießen und sofort mit der Sauce vermengen.
1 Zwiebel	pellen, halbieren und fein würfeln, in
20 g Margarine oder Butter	glasig dünsten,
1 gestrichenen EL Mehl	zu den Zwiebelwürfeln geben, dann mit
100 g Frischkäse ½ Becher Sahne (oder Milch)	auffüllen, aufkochen lassen und mit
Salz, Pfeffer Thymian 1 TL Zitronensaft	würzen, gehackte Walnüsse und Petersilie zufügen, mit den Nudeln vermengen und nochmals abschmecken.

