Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Linguine mit kalifornischer Zitronen-Sahne-Sauce

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	840 kcal/ 3518 kJ	Fett:	42 g
Eiweiß:	24 g	Davon gesättige Fettsäuren:	19,3 g
Kohlenhydrate:	91 g	ungesättige Fettsäuren:	22,7 g

Zutaten für 4 Portionen :

- 65 g kalifornische Walnüsse, geröstet und gehackt
- 250 ml Schlagsahne
- 2 TL fein geriebene Zitronenschale
- 500 g Linguine
- 2 EL Butter
- 140 g geschnittene Champignons
- 1 EL frischer Thymian, gehackt oder 1 TL getrockneter Thymian
- 2 – 3 EL geriebener Parmesan
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst die Walnüsse in einer großen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten rösten bis sie leicht braun werden. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Die Sahne und die Zitronenschale in einem kleinen Topf zusammenmischen und ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen bis sich die Masse um 1/3 reduziert hat.

3. Nudeln laut Packungsangabe kochen.

4. Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Pilze und Thymian dazugeben und anbraten bis alles leicht gebräunt ist.

5. Nudeln abtropfen lassen und mit den Pilzen, Walnüssen, der Sahnesauce und dem Käse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt mit Petersilie bestreuen.