Pasta mit Walnuss-Soße

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	863 kcal/3.629 kJ		
Eiweiß:	56 g	Fett:	82 g
Kohlenhydrate:	89 g		

Zutaten für 1 Portionen :

500 g	kalifornische Walnüsse
	Salz
80 g	Farfalle oder andere Pasta
130 ml	Milch
10 g	Walnüsse zur Garnitur
	getrocknete Petersilie
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

1. Walnüsse und Salz in einen Mixer oder in eine Küchenmaschine geben. Für drei bis vier Minuten vermahlen bis sich durch das enthaltene Walnussöl eine cremige Konsistenz bildet. Den fertigen Aufstrich in ein Gefäß geben und im Kühlschrank aufbewahren.

2. Farfalle in Salzwasser kochen.

3. Währenddessen Walnussaufstrich und Milch bei geringer Hitze in einer Pfanne gut verrühren. Hier kann nach Belieben mit Peccorino- oder Grana Padano Käse eine zusätzliche Würze zugefügt werden.

4. Gekochte Nudeln in die Pfanne geben und mit der Walnuss-Soße gut vermengen.

5. Nach Belieben würzen und getrocknete Petersilie und Walnüsse überstreuen.

Tipp: Für Nudeln mit Pesto empfiehlt sich das Walnuss-Petersilien-Pesto [Link] anstelle des einfachen Aufstrichs. Milch durch Olivenöl ersetzen und zusammen mit dem Pesto und der Pasta gut vermengen.