

Walnuss-Zitronen-Pasta

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	557 kcal	Fett:	28,1 g
Eiweiß:	18 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10,9 g
Kohlenhydrate:	56 g	ungesättige Fettsäuren:	17,19 g

Zubereitungszeit:
Koch-/ Backzeit: ca 10 Minuten |
Gesamtzeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen :

60 g	kalifornische Walnüsse
1	Zitrone, unbehandelt
30 g	Butter
10 g	Salbei
5 EL	Sahne
	Salz und Pfeffer
50 g	Parmesan
2 EL	Sonnenblumenkerne
300 g	Pasta nach Wahl

Zubereitung:

1. Pasta nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Walnüsse grob hacken und Parmesan reiben.

3. Zitrone heiß abwaschen. Schale abreiben, Saft auspressen und auffangen.

4. Butter schmelzen, Walnüsse und Sonnenblumenkerne leicht anrösten. Salbei zugeben, nach 2 Minuten Sahne einrühren, Zitronensaft und -abrieb unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben etwas Nudelwasser zugeben.

5. Pasta in die Sauce geben, gut vermischen und mit geriebenem Parmesan servieren.