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

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.

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