



Nudeln mit Baumnüssen und Zitrone

Linguine con noci e limone

Zutaten für 4 Personen

- 400 g** schmale Nudeln, Taglierini oder Linguine
- 60–80 g** Baumnüsse (Walnüsse) sehr grob hacken und im Backofen bei 160 ° rösten
- 3 EL Salbei** fein hacken und in
- 4 EL Olivenöl** sorgfältig goldig braten, Pfanne zur Seite stellen
- 1 Zitrone** die Schale direkt in die Pfanne reiben
- 150 g Sahne oder Crème fraîche** dazugeben, wieder erwärmen
- 50 g Parmesan** gerieben, dazugeben, gut mischen
- 2 EL Zitronensaft** dazu und mit
- Salz und Pfeffer** abschmecken

Die Nudeln bissfest kochen, abschütten und zurück in den Topf geben.
Reichlich Olivenöl dazu (wie fein es riecht!), umrühren, die Sauce dazu, gut mischen und gleich in vorgewärmte Teller anrichten.

Zur Erinnerung: wie immer etwas Kochwasser zur Seite stellen, damit Sie die Nudeln bei Bedarf wieder etwas geschmeidiger machen können.

VERONICAS TIPP

Ein schönes Winterrezept – im Handumdrehen zubereitet, auch von Kindern!