

Walnuss-Linguine



* mit Spargel

Für 2 Portionen

100 g Walnusskerne
2 Knoblauchzehen
2 EL Walnussöl oder sehr gutes Olivenöl
200 – 250 g Linguine
1 kleine frische Chilischote
100 ml Schlagsahne
2 EL gehackte glatte Petersilie
20 g Parmesan

* 500 g grünen oder weißen Spargel

Walnusskerne mit Knoblauch und der Chilischote klein hacken oder im Mörser zerkleinern. Mit Öl vermengen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Linguine darin nach Packungsanweisung garen.

Eine Pfanne erhitzen. Die Nussmasse hineingeben und leicht rösten. Die abgossenen Nudeln in die Pfanne geben. Die Sahne, die gehackte Petersilie sowie den Parmesan dazugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

* Version mit Spargel:

Spargel schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Bissfest garen, abgießen und unter die Nudeln mischen.