

Nudeln mit Nusssauce und Speck

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 600g eher breite Nudeln
- 200g Baumnüsse (Walnüsse)
- 200g Speckwürfel
- ¼ l Saucenrahm
- 75g geriebener Parmesankäse
- 1 kleinere Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- was an frischen Gewürzen verfügbar ist (Petersilie, Oregano, Basilikum etc.)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Walnüsse entweder schon geschält kaufen oder die frischen Nüsse knacken und alle Häutchen entfernen. In einem Mörser klein machen.
- Zwiebel, Knoblauch und Gewürze kleinhacken.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne im Olivenöl Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
- Zuerst die Speckwürfel ein paar Minuten anbraten und dann die Nüsse beigegeben und kurz mitbraten.
- Den Rahm, den geriebenen Parmesan, die frischen Gewürze unterrühren und etwas einkochen lassen. Mit etwas heissem Nudelwasser verdünnen. Salzen und Pfeffern.
- Parallel dazu die Nudeln al dente kochen.
- Die Sauce gut untermischen, den Rest der Gewürze überstreuen und sofort servieren.

Tipp:

- Der Geschmack kann mit etwas Chillipulver (z.B. Piment d'Espelette, aus dem französischen Baskenland) oder Safran akzentuiert werden.
- Einen Teil der frischen Gewürze am Schluss über die Nudeln streuen.

