

Pasta mit Baumnüssen

von André Marty

Mengen für 50 Personen

1.25 kg Baumnüsse

15 Stück Knoblauchzehen

2.5 kg Crème fraîche

6.25 TL Salz

50 g Pfeffer

1.25 kg Salbeiblätter

1.5 kg Spaghetti Gluten und Ei Freie Alternative

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen, zurück in die Pfanne geben.

Baumnüsse grob hacken, in einer Bratpfanne ca. 2 Min. ohne Fett rösten, Knoblauch dazupressen, kurz weiterrösten.

Baumnüsse mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und dem beiseite gestellten Kochwasser unter die Teigwaren mischen.

Salbei fein schneiden, über die Teigwaren verteilen.