

Pasta mit Baumnüssen

von André Marty

Mengen für 9 Personen

225 g Baumnüsse
2.7 Stück Knoblauchzehen
450 g Crème fraîche
1.125 TL Salz
9.0 g Pfeffer
225 g Salbeiblätter
270 g 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.