

Rezept

Rahmnudeln mit Walnüssen

Ein Rezept von Rahmnudeln mit Walnüssen, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| 500 g Fettuccine | Salz |
| 200 g Walnusskerne | 2 Knoblauchzehen |
| 50 g Butter | 300 g saure Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

Zubereitung

1. Die Fettuccine in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen 150 g Walnusskerne sehr fein hacken, am besten fein mahlen. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden.

3. Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne aufschäumen lassen, die gemahlene Walnüsse und den Knoblauch darin unter Rühren leicht anrösten.

4. Die Fettuccine in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Nudeln unter die Nuss-Knoblauch-Mischung heben und mit wenig Salz würzen.

5. Die saure Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren leicht erwärmen, aber nicht heiß werden lassen. Separat zu den Fettuccine reichen.