

Rezept

Rotwein-Nudeln mit Walnüssen

Ein Rezept von Rotwein-Nudeln mit Walnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

1 TL Salz	500 ML trockener Rotwein
200 g Spaghetti	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	6 Walnüsse
2 Zweige Thymian	1 EL Butter
1/4 TL Chiliflocken	40 g geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. 750 ml Wasser mit Salz und Rotwein in einem Topf zum Kochen bringen und Pasta nach Packungsanweisung garen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Walnüsse fein hacken. Thymian abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzapfen und beiseite legen.

3. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chiliflocken und Walnüsse hineingeben und ca. 5 Minuten dünsten. Pasta abgießen und in der Pfanne mit den restlichen Zutaten vermengen. Thymianblätter dazugeben und mit Parmesan servieren.