

Rezept

Salbei-Nuss-Butter

Ein Rezept von Salbei-Nuss-Butter, am 19.04.2024

Zutaten

4 Zehen Knoblauch	1 Bund Salbei
1 Bund Frühlingszwiebeln	150 g Walnusskerne
120 g Parmesan oder Pecorino (am Stück)	100 g Butter
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salbei waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Belieben etwas klein zupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Den Käse zerbröckeln oder mit dem Sparschäler in grobe Späne hobeln.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und Salbei, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Nüsse darin andünsten. Salzen und pfeffern. Mit frisch gekochten Nudeln (z. B. Spaghetti, Farfalle oder vegetarischen Ravioli) und Parmesan mischen und alles kurz in der Pfanne schwenken. Zum Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.