

Rezept

# Salbei-Nuss-Butter

Ein Rezept von Salbei-Nuss-Butter, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4 Zehen</b> Knoblauch	<b>1 Bund</b> Salbei
<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>150 g</b> Walnusskerne
<b>120 g</b> Parmesan oder Pecorino (am Stück)	<b>100 g</b> 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.