

Rezept

Walnuss-Pasta

Ein Rezept von Walnuss-Pasta, am 26.04.2025

Zutaten

80 g Walnusskerne	3 EL Frischkäse
80 g Sahne	Salz
Pfeffer	getrockneter Majoran
200 g frische Käse-Tortellini (aus dem Kühlregal)	50 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 TL Apfelessig	1 EL Ahornsirup
2 EL frisch geriebener Parmesan	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Die Walnusskerne mit dem Frischkäse und der Sahne im Blitzhacker fein pürieren. Die Walnusscreme mit je 2-3 Prisen Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

2. Die Tortellini nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen.

3. Die Walnusscreme in einem Topf mit der Gemüsebrühe mischen und unter Rühren erhitzen. Apfelessig, Ahornsirup und Parmesan in die Sauce rühren.

4. Die Tortellini in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit der warmen Nuss-Käse-Sauce mischen und sofort servieren.