

Rezept

## Wirsing-Pasta mit Nüssen

Ein Rezept von Wirsing-Pasta mit Nüssen, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>600 g</b> Wirsing	<b>350 g</b> Tagliatelle
Salz	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>250 ml</b> Gemüsebrühe	<b>250 g</b> Mascarpone
<b>8 Stängel</b> Thymian	<b>80 g</b> italienischer Hartkäse (z. B. Grana Padano)
Pfeffer	<b>80 g</b> Walnusskerne
<b>1 Handvoll</b> Basilikumblätter (nach Belieben)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal, 55 g F, 26 g EW, 73 g KH

### Zubereitung

1. Den Wirsing waschen und putzen. Dann vom Strunk befreien und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest garen, ca. 2 Min. vor Ende der Garzeit die Wirsingstreifen zugeben.
2. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Beides im Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Brühe zugießen, aufkochen und in ca. 5 Min. um die Hälfte einkochen lassen. Mascarpone einrühren und weitere 5 Min. offen einkochen.
3. Thymian abrausen und die Blättchen abzupfen. Den Käse fein reiben. Die Nudelmischung abgießen, dabei 250 ml Kochwasser auffangen. Thymian, Kochwasser und die Hälfte vom Käse zur Sauce geben, salzen und pfeffern. Die Nudelmischung zufügen und 2-3 Min. köcheln lassen.
4. Nüsse hacken und mit dem übrigen Käse über die Pasta streuen. Nach Belieben mit Basilikum garniert servieren.