

Rezept

Wirsing-Pasta mit Nüssen

Ein Rezept von Wirsing-Pasta mit Nüssen, am 20.04.2024

Zutaten

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