



Bandnudeln mit Salbei-Walnuss-Sauce von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.lecker.de/bandnudeln-mit-salbei-walnuss-sosse-28904.html>

| | |
|--------------------------|--|
| 1.0 kg Nudeln | Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Walnüsse grob hacken. Salbei waschen und, bis auf einige Blättchen zum Garnieren, in feine Streifen schneiden. |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 250 g Baumnüsse | |
| 50 g Salbeiblätter | ca. |
| 200 g Butter | |
| 200 g Parmesan | Butter in einem Topf schmelzen lassen. Knoblauch, Salbei und gehackte Nüsse darin andünsten. Nudeln abtropfen lassen und mit der Walnuss-Salbei-Butter mischen. Mit Parmesan bestreuen und mit restlichem Salbei garniert servieren. |