

Pasta mit Baumnüssen von André Marty

Mengen für 10 Personen

250 g Baumnüsse
3.0 Stück Knoblauchzehen
500 g Crème fraîche
1.25 TL Salz
10 g Pfeffer
250 g Salbeiblätter
300 g Spaghetti Gluten und Ei Freie Alternative

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen, zurück in die Pfanne geben.

Baumnüsse grob hacken, in einer Bratpfanne ca. 2 Min. ohne Fett rösten, Knoblauch dazupressen, kurz weiterrösten.

Baumnüsse mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer und dem beiseite gestellten Kochwasser unter die Teigwaren mischen.

Salbei fein schneiden, über die Teigwaren verteilen.