

Walnusspasta mit Bröselcrunch

Walnusspasta mit Bröselcrunch



- **Walnusspasta mit Bröselcrunch / 4 Personen**

- Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
- Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten Crunch:

- 150g LAND LEBEN Dinkel Semmelbrösel

- 75g Walnüsse
- 80g Butter

Zutaten Pasta:

- 500g Pasta
- 80g
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Hand voll gehackte Walnüsse
- 250ml Gemüsesuppe
- 300ml Schlagobers
- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 50g Parmesan
- 2 EL Sauerrahm
- Salz und Pfeffer

Walnusspasta mit Bröselcrunch / 4 Personen

- Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitung:

60g Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen. Walnüsse grob hacken und zusammen mit den Dinkelbröseln in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dabei gelegentlich umrühren. Den Crunch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen und in feine Scheiben schneiden. Nun die restlichen 20g Butter in derselben Pfanne schmelzen und alles goldgelb rösten.

Währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Die gehackten Walnüsse in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Anschließend mit Gemüsesuppe ablöschen. Schlagobers, Thymian, Senf, sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und alles etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Den Parmesan einrühren, bis er vollständig geschmolzen ist.

Die gekochte Pasta zur Sauce geben und alles gut vermengen. Den Sauerrahm einrühren, **dabei darauf achten, dass die Sauce nicht mehr kocht**, damit sie nicht ausflockt.

Die Pasta auf Teller verteilen und mit 2-3 EL des knusprigen Dinkelbrösel-Walnuss-Crunchs bestreuen.

www.land-leben.com