

Kochen mit Klaus

Cremiger Nudelsalat mit Walnüssen

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 220 g Fusilli, 1 rote Zwiebel, 250 g Champignons, 12 Minitomaten,
- Salz, Pfeffer, Zucker, 4 EL Olivenöl, 200 g Frischkäse, 100 ml Sahne,
- Zitronensaft, Zitronenabrieb, 100 g Walnüsse, Cayennepfeffer,
- 60 g gerieb. Parmesan, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsangabe kochen, abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben u. mit 1 EL Öl vermengen. Gemüse putzen. Einige Ringe von der Zwiebel abschneiden, Rest fein würfeln. Tomaten halbieren, Pilze in Spalten schneiden.



2. $\frac{3}{4}$ der Nüsse klein hacken, ohne Fett in einer Pfanne anrösten u. entnehmen. Zwiebelwürfel u. Pilze in heißem Öl dünsten, herausnehmen. Frischkäse, Sahne, Zitronenabrieb u. -saft, Sahne u. Kräuter unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Cayennepfeffer würzen.



3. Pilze, Nudeln, Tomaten, geh. Nüsse in einer Schüssel vermengen. Dressing unterheben. Bis zum Servieren kühl stellen. Alles final mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in eine Servierschüssel geben, mit den restlichen Walnüssen u. dem Parmesan garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Als Grill-Beilage genießen.

