

Kochen mit Klaus

Pasta mit Pfifferling-Walnussauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 200 g frische Pfifferlinge, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 50 g Walnusskerne, 60 g Schinkenwürfel, 250 ml Kochcreme,
- 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce, Weißwein, 30 g gerieb. Parmesan,
- Petersilie, 350 g Tagliatelle, Öl

Zubereitung:

1. Zwiebel klein, Knobi fein würfeln. Pfifferlinge putzen u. evtl. kleiner schneiden. Walnüsse bis auf 3 Stück klein hacken. Walnüsse ohne Fett in einer heißen Pfanne anrösten u. beiseite-stellen.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitdünsten. Pilze mitbraten, salzen u. pfeffern. Kochcreme zugießen, Fix einrühren u. aufkochen. Einköcheln lassen, mit Wein verlängern. Parmesan u. Petersilie einrühren.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten. Pasta abgießen, in tiefen Tellern mit der Pfifferlingsauce, Walnüssen u. Petersilie garniert anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen frischen Salat genießen. Lecker!

