



## Lauch-Pasta mit Walnuss und Käse

dazu zitroniger Rucolasalat



ca. 20min



2 Personen

Der römische Kaiser Nero war Überlieferungen zufolge ein großer Lauchfan. Er glaubte, Lauch wäre gut für die Stimme, und aß deshalb stets große Mengen davon. Der grüne Abkömmling aus der Zwiebfamilie spielt heute eine Hauptrolle in unserer cremigen Pastasauce mit frisch geriebenem Käse, Walnüssen und einem Hauch Thymian. Con amore – da singen sogar die Geschmacksknospen!



- 200g Penne <sup>1</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Stange Lauch
- 5g Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen  
Gemüsebrühgewürz
- 50g Rucola

- 1½EL körniger Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1029kcal, Fett 63.3g,  
Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 23.6g



**4. Dressing zubereiten**



**2. Pasta kochen**



**5. Sauce fertigstellen**



### 3. Lauch garen



Die **Pasta** unter die **Sauce** heben und je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas **Kochwasser** hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Rucola** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Lauch-Pasta** mit dem **Rucola** anrichten und mit dem **restlichen Käse** bestreut servieren, die **Zitronenspalten** dazu reichen.