



Lauch-Pasta mit Walnuss und Käse

dazu zitroniger Rucolasalat



ca. 20min



3-4 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 italienischem Käse, Walnüssen und jeweils einem Hauch Thymian und Senf. Con amore - da singen sogar die Geschmacksknospen!

- 500g Tortiglätter ¹
- 2 Packungen Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stangen Lauch
- 5g frischer Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Packung Rucola

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Zitronenpresse
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 921kcal, Fett 42.1g,
Kohlenhydrate 110.0g, Eiweiß 25.1g



4. Dressing zubereiten



2. Pasta kochen



5. Sauce fertigstellen



3. Lauch garen



Die **Pasta** unter die **Sauce** mischen und je nach gewünschter Konsistenz ggf. etwas **Pastawasser** zufügen, 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.