

Salsa di noci (Walnuss-Sauce)

Zutaten:

- 18 ganze Nüsse
- 50g Pinienkerne
- ½ Knoblauch Zehe (sehr klein gehackt)
- 1 Bund Glattpeterli (klein gehackt)
- 250ml Halb- oder Vollrahm
- Salz und Pfeffer
- 3 EL geriebener Parmigiano
- 40g Butter

Zubereitung

1. Fakultativ; in einer Bratpfanne die Nüsse erhitzen und danach schälen.
2. Im Mörser oder im Cuter die Nüsse (auch Pinienkerne) sehr klein hacken.
3. Pinienkerne, Nüsse, Knoblauch, Peterli in einer Schüssel gut mischen. Danach langsam und in kleinen Mengen den Rahm hinzufügen. Immer gut mischen dabei.
4. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
5. Die Sauce kalt auf die heiße Pasta giessen. Parmigiano und geschmolzener Butter darüber giessen und sofort servieren.

Pasta Teig:

pro 100g Weissmehl 1 Ei, 2 EL Wasser und wenig Salz lange kneten. Teig mind. 1 Std im Kühlschrank stehen lassen vor dem verarbeiten.

Immer Portionenweise verarbeiten und Rest im Kühlschrank lassen, sonst wird es zu schnell trocken.

Version mit Funghi Porcini:

Nuss-Sauce ein wenig aufwärmen, darf nicht ganz heiß werden, Sonst könnte die Sauce scheiden. Gleichzeitig braten wir die Funghi Porcini in einer Bratpfanne in heissem Olivenöl mit ein wenig Knoblauch an, würzen mit Salz und Pfeffer und geben diese zu der Nuss-Salsa.