



Tagliatelle mit Walnussauce mit Walnüssen von André Zewen (www.zewen.lu)

- 200 gr Tagliatelle (Eiernudeln)
- 80 gr Walnuskerne
- 20 gr Haselnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Semmelbrösel
- 30 gr guter, geriebener Parmesan
- 1 Esslöffel Majoran oder Oregano, frisch oder getrocknet
- 5 Esslöffel natives Olivenöl
- 2 Esslöffel griechischer Joghurt
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zerstoßen Sie geröstete Haselnüsse und Walnüsse, Knoblauch, Parmesan, Majoran und Semmelbrösel im Mörser. Fügen Sie Olivenöl und Joghurt hinzu und schmecken Sie die Masse mit Salz und Pfeffer ab. Kochen Sie die Nudeln al dente (stoppen Sie 1 Minute vor der angegebenen Zeit) und mischen Sie sie mit der Sauce.

Ein Rezept mit Walnüssen von
André Zewen



ANDRÉ ZEWEN



<http://www.zewen.lu>

Ein Rezept von Bertrand Duchamps
des Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>