

Wirsing-Spaghetti mit Walnuss-Sauce

2 Portionen

250 g Spaghetti
oder (200g Mehl, 2 Eier, 2 El Öl)
750 g Wirsing
150 g Walnüsse
2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
5 EL Olivenöl
5 TL Nussöl
4 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer



Spaghetti-Teig herstellen aus Mehl, Eiern und Öl, 30 Minuten in den Kühlschrank

Parmesan reiben

Wirsing vom Strunk befreien, in Streifen schneiden

Sauce:

Walnüsse grob hacken und 2/3 davon zusammen mit Knoblauchzehen, Olivenöl, Nussöl, Zitronensaft sowie min. 6 EL des Nudelkochwassers mit dem Pürierstab fein pürieren bis eine cremige Sauce entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln und Wirsing gemeinsam 4 Minuten kochen.

(Gekaufte Spaghetti nach Packungsanleitung garen und den Kohl 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit ins Nudelwasser geben.)

Die Nudeln und den Wirsing abgießen und in eine Schüssel geben.

Die Sauce und den Parmesan zu den heißen Nudeln und dem Wirsing geben und vermengen.

Mit den restlichen Nüssen und etwas Parmesan bestreut servieren.

Variante: Zucchini statt Kohl

Parmesan hobeln