

Pasta con noci von Cucina Diamanti

Das braucht ihr für zwei Personen:

250 g Bandnudeln
1 Knoblauchzehe
1 getrocknete Chili
ca. 40 g Walnusskerne
eine Handvoll gehackte Petersilie
frisch geriebenen Parmesan nach Belieben



Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser al dente garen. In der Zwischenzeit ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch abziehen, hacken und gut anschwitzen, Chili dazu bröseln. Die Nüsse dazugeben, gut anrösten. Mit einem Schluck Wasser – oder Wein, wenn ihr mögt – ablöschen. Auf niedriger Flamme ein paar Minuten köcheln lassen. Die Pasta abgießen, in die Pfanne geben, Petersilie dazu geben und alles gut miteinander vermischen. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.