

Pasta mit pikanter Haselnuss-Soße

Ein schnelles Rezept für leckere Nudeln mit einer nussigen Sahnesoße - Pasta mit Haselnuss-Soße einfach selbst kochen.

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g gehobelte Haselnüsse
1 Schalotte
1 EL Speiseöl
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
etwa 50 ml Gemüsebrühe (4 EL)
200 g Nudeln, z. B. Penne
Salz

Wie koche ich Nudeln mit Haselnuss-Soße?:

1 Vorbereiten:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Nüsse aus der Pfanne nehmen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Speiseöl in der Pfanne erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Crème fraîche Kräuter, Brühe und Haselnüsse hinzufügen, einmal aufkochen.

3 Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen und mit der Haselnuss-Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Haselnuss-Soße passt auch sehr gut zu gebratenem Fisch.