
Typ: Pasta

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Ähnlich wie Rezept Zwiebel-Speck-Sauce in "Heißgeliebte Nudel." Salbei könnte sich als Gewürz ganz gut dazu machen.

Zutaten: 50 Gramm Walnusskerne
2 Zwiebeln
2 EL Butter
200 Milliliter Rinderfond
125 Gramm Schlagsahne
400 Gramm Nudeln (z.B. Orecchiette)
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
2,50 Stiele Petersilie (glatt)
100 Gramm Bacon

Rezept: Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln abziehen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Fond und Sahne dazugießen und etwa acht Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

Inzwischen die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Nudeln und Sauce mischen, mit Speck und Walnüssen bestreuen und die Petersilie darüber geben.