

Id0883 web dish name 1010

## Zitronige Lauch-Torchiette

mit gerösteten Walnüssen und Salat



20-30min



4 Personen

Es ist Zeit für Pasta! Die zitronige Sauce aus Lauch, Thymian und Walnüssen überzeugt uns auf ganzer Linie. Dazu bereiten wir schnell einen Rucola-Salat und fertig ist dein neues Lieblingsgericht. Bist du auch schon hungrig?

## Was du von uns bekommst

- Rucola
- Walnüsse <sup>15</sup>
- Creme Fraiche <sup>7</sup>
- Lauch
- Zitrone unbehandelt
- Thymian
- Gran Biraghi Hartkaese <sup>7</sup>
- Senf <sup>10</sup>
- Torchiette <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 38.4g, Eiweiß 25.1g, Kohlenhydrate 98.3g



1. Walnüsse rösten

In einem großen Topf die **Walnüsse** ohne Öl bei mittelhoher Hitze goldbraun rösten und herausnehmen. Dann in dem Topf ausreichend, gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.



2. Lauch vorbereiten

Den **Lauch** längs halbieren, unter fließendem Wasser von Dreck befreien und abtropfen lassen. Den Lauch nun in ca. 1-2cm breite Stücke schneiden. Die Blätter des **Thymians** grob von den Stängeln streifen. Die **Walnüsse** grob hacken.



3. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die Pasta für ca. 7-9Min. bissfest garkochen. Schließlich durch ein Sieb abgießen und die **Pasta** abtropfen lassen.



4. Lauch garen

Inzwischen in einer großen Pfanne 1EL Öl mittelhoch erhitzen und den **Lauch** darin ca. 5-8Min. anbraten. Den **Käse** grob reiben. Die Schale der **Zitrone** abraspeln und den Saft einer Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in Spalten schneiden.



5. Sauce zubereiten

Sobald **Lauch** bissfest ist, Hitze reduzieren und 1EL Butter und **Thymian** zugeben. Durchschwenken bis die Butter geschmolzen ist. Nun die Hälfte des **Käses**, **Crème fraîche**, **Senf** und die **Walnüsse** hinzufügen. Einen Gemüsesuppenwürfel, 150ml Wasser hinzufügen, mit 1-2EL Zitronensaft abschmecken und alles für 2Min. köcheln lassen.



6. Salat zubereiten

Schließlich die **Pasta** in die Pfanne geben, alles gut miteinander vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1-2TL **Zitronenschale** abschmecken. 1-2EL **Zitronensaft** mit 2-3EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. **Rucola** mit dem Dressing vermengen und mit der **Pasta** servieren. Mit restlichem **Käse** und den **Zitronenspalten** garnieren.