

Nudelpfanne mit Walnüssen

250g Nudeln

4 EL Olivenöl

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

100 g Walnüsse

Etwa 4 Zweige Basilikum

Parmesan

Die Walnüsse grob hacken.

Die Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch pressen.

Basilikum fein hacken.

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen. (6 EL Nudelwasser auffangen)

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Lauchzwiebeln und Knoblauch mit den Gewürzen ca .5 Min bei mittlerer Hitze andünsten.

Die grob gehackten Walnüsse mit in die Pfanne geben und nochmals ca.10 Min dünsten.

Die 6 EL Nudelwasser und die abgeschütteten Nudeln in die Pfanne geben und mit Basilikum bestreuen.

Unter Rühren nochmal kurz erhitzen.

Eventuell mit Parmesan servieren.

Dazu passt Tomatensalat