



# Walnuss-Petersilie-Zitronen-Spaghetti



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	818 kcal	Fett:	52,9
Eiweiß:	19,4 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	6,1 g
Kohlenhydrate:	62,7 g	ungesättigte Fettsäuren:	46,89 g

**Zubereitungszeit:**  
15 Minuten

## Zubereitung:

1. Spaghetti gemäß der Packungsanleitung kochen.
2. Knoblauch in einer beschichteten Pfanne anrösten und bei mittlerer Hitze für 1-2 Minuten dünsten, bis er weich wird und zu duften beginnt.
3. Pasta in die Pfanne geben und mit kalifornischen Walnüssen, Petersilie, Zitronenabrieb und -saft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Zutaten für 2 Portionen :

- 160 g Spaghetti
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 100 g kalifornische Walnüsse, geröstet und fein gehackt
- 50 g glatte Petersilie, fein gehackt
- Abrieb von 1 Zitrone
- Saft von 1/2 Zitrone
- Salz und Pfeffer