



# Walnuss-Zitronen-Pasta



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	557 kcal	Fett:	28,1 g
Eiweiß:	18 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10,9 g
Kohlenhydrate:	56 g	ungesättigte Fettsäuren:	17,19 g

**Zubereitungszeit:**  
20 Minuten

## Zubereitung:

1. Die Pasta nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Währenddessen die Walnüsse grob hacken und den Parmesan reiben.
3. Die Zitrone heiß abwaschen. Die Zitronenschale mit einer Küchenreibe oder Raspel abreiben und beiseite stellen, danach den Saft auspressen und auffangen.
4. Die Butter in einem Topf schmelzen und darin die Walnüsse und Sonnenblumenkerne leicht anrösten. Salbei dazugeben und nach 2 Minuten die Sahne hineingeben. Kurz umrühren, Zitronensaft sowie -abrieb dazugeben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben etwas von dem Nudelwasser dazugeben.
5. Pasta in die Sauce geben und gut vermischen. Auf Tellern anrichten und geriebenen Parmesan dazu reichen.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 60 g kalifornische Walnüsse
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 30 g Butter
- 10 g Salbei
- 5 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 300 g Pasta nach Wahl