

Pasta mit Creme-Wirsing und Walnussbröseln (2 Portionen)

Dauer: 30 Minuten

Zutaten: Wirsing aus deiner Kiste
Pasta deiner Wahl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200g Mascarpone
~50ml Wasser
1 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskat
3-4 EL Butter
3 EL Paniermehl
2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne andünsten.
Knoblauchzehen fein schneiden und dazugeben.

Wirsing vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Diese mit in die Pfanne geben und mit Deckel bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mascarpone dazugeben und mit dem Rest gut vermengen. Mit Wasser aufgießen und Parmesan einrühren. Einige Minuten bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Alles ordentlich mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In der Zwischenzeit Pasta kochen. Für die Walnussbrösel Walnüsse klein hacken. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und Paniermehl und gehackte Walnüsse dazugeben und vorsichtig anrösten. Die Pasta mit zur Soße dazugeben und alles durchmischen. Die fertige Pasta auf Teller verteilen und mit den Walnussbröseln garnieren.

Guten Appetit!

