



Conchiglie mit Walnüssen und Ziegenkäse

Mal nussig!

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Conchiglie oder andere Pasta
- 100 Gramm Walnüsse
- 3 EL Olivenöl
- 100 Gramm Ziegenkäse
- 50 Gramm Ruccula
- Salz & Pfeffer (Honig)

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Ruccula waschen und Ziegenkäse in Würfel schneiden
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Walnüsse darin kurz anbraten.
4. Die abgeschüttete Pasta in die Pfanne geben und gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Ruccula unterheben und die Pasta in einer Servierschale oder auf dem Teller anrichten
6. Vor dem Servieren mit Ziegenkäse garnieren.
7. Wer mag, über dem Ziegenkäse ein wenig Honig geben