

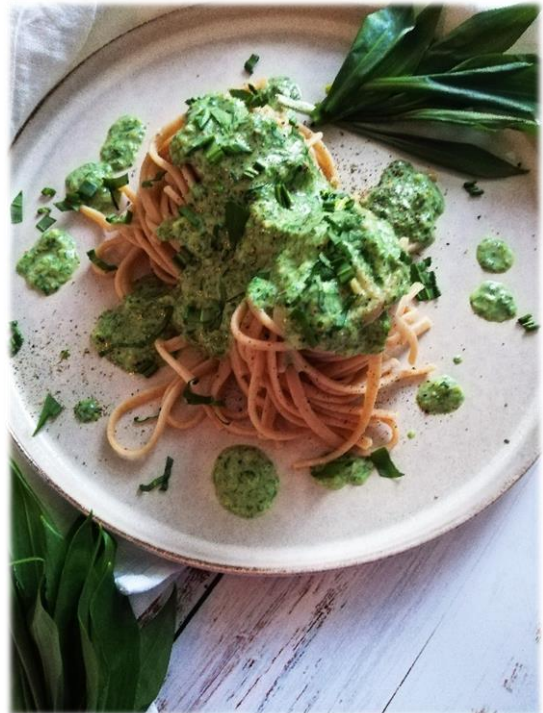


Spaghetti mit Bärlauchsugo

Zutaten (2 Personen)

Spaghetti für 2 Personen

- 1 kl. Zwiebel
- 1 TL Rapsöl
- 2 Handvoll Bärlauch
- 1/8 Liter Milch
- 100 g Bergkäse gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 kl. Handvoll gehackte Walnüsse



Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Währenddessen das Bärlauchsugo zubereiten:

Zwiebel klein hacken und in dem Rapsöl glasig werden lassen. Bärlauch grob schneiden und dazugeben, mit Milch aufgießen und kurz köcheln lassen. Den geriebenen Bergkäse unterrühren und in der Flüssigkeit schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab zu einer sämigen Sauce passieren.

Vor dem Servieren noch mit den gehackten Walnüssen bestreuen.