

Dinkelnudeln mit Walnuss, Ziegenkäse und Kräuter

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Dinkelnudeln
250 G	Ziegenkäse
100 G	Walnüsse
100 G	Petersilie
100 G	Rucola
100 G	Sonnenblumenöl
2	Knoblauchzehen
	Borretsch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Walnüsse, Petersilie und Knoblauch hacken und mit dem Öl vermengen.
2. Die Nudeln laut Anleitung kochen und in eine Pfanne geben.
3. 1 Schöpfer Kochwasser dazu und mit dem Nussgemisch vermengen.
4. Zum Schluss den Ziegenkäse untermischen, salzen/pfeffern und mit den Gartenkräutern anrichten.