



## BANDNUDELN in OBERS-WALNUSS-SAUCE



### **Zutaten für 2 – 3 Portionen**

250 - 300 g Bandnudeln eifrei oder Vollkornspaghetti  
Reichlich Salzwasser

### **Sauce:**

1 große Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 TL Olivenöl  
200 ml Kochobers, fettreduziert  
1 EL Marscarpone / Mascarino  
100 ml Milch 1,8% Fett  
1 handvoll Walnusskerne, grob gehackt  
Salz und Pfeffer  
Zitronensaft nach Geschmack  
2 EL Petersilie, fein gehackt

Parmesan gerieben, zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

- Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen (al dente).
- Für die Obers-Walnuss-Sauce die Zwiebel mit dem Knoblauch in Olivenöl, in einer beschichteten Pfanne andünsten.
- Kochobers, Marscarpone / Mascarino, Milch und Walnusskerne dazugeben und gut vermischen. Die Sauce kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Sollte die Sauce zu fest sein, etwas Wasser dazugeben.
- Die Sauce auf den Bandnudeln servieren.