

Nuss-Sauce aus Ligurien

Rezept für 4 Personen

6 Scheiben	Toastbrot
250 g	Dickmilch
200 g	Walnusskernen
8 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
6-8	Majoranzweige
4-5 EL	geriebenem Parmesan
	Salz

Pansoti (Dreieckige Ravioli mit Ricotta- Füllung)
(alternativ Spagetti/Spagettini)

Am Vortag das Toastbrot in kleine Stücke reissen und in eine Schüssel geben.

Die Dickmilch untermischen und Schüssel für eine Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung 1:

Die Walnusskerne zerkleinern und in einer Pfanne rösten.

Das in Dickmilch eingeweichte Toastbrot in einen Mixer geben.

Die gerösteten Walnusskerne dazugeben. Mit der Knoblauchzehe und dem Olivenöl zu einer dicken Paste schreddern.

Den Majoran abzupfen und mit dem geriebenem Parmesan zur Mischung geben.

Jetzt kann man auch die Saucenpaste in ein verschliessbares Glas umfüllen. Mit Olivenöl begiessen damit die Saucenpaste von Luft abgeschlossen ist. Im Kühlschrank bleibt diese Saucenpaste bis zu einer Woche frisch.

Zubereitung 2:

Die Saucenpaste in einen kleinen Topf umfüllen und auf kleiner Flamme erwärmen.

Einen großen Topf Wasser mit kräftig Salz aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, die Pasta ins Wasser geben.

Nach ca der Hälfte bis zwei Drittel der Kochzeit für die Pasta, mit einem Löffel etwas vom Nudelwasser in die Saucenpaste rühren bis eine sämige Sauce entsteht.

Die Pasta al dente kochen, abgiessen und auf Teller verteilen.

Die Sauce über die Pasta verteilen.

Buon appetito.