

Pasta 4-Käse

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	8 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
25 g Walnüsse	100 g Provolone	50 g Pecorino
100 g Gorgonzola	1 Burrata	1/2 Bund Basilikum
1 Msp. Pfeffermix		

Die Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente garen.

Knoblauch ca. 1 Minute in heißem Olivenöl anrösten.

Währenddessen Walnüsse grob hacken und ca. 4 Minuten mit dem Knoblauch zusammen rösten.

In der Zwischenzeit Provolone und Pecorino fein reiben und in einen Topf geben. Gorgonzola zerbröckeln, Burrata kleinzupfen und zum geriebenen Käse geben.

4 kleine Kellen Nudelwasser zum Käse geben. Die Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und zu den Knoblauch-Walnüssen in die Pfanne geben. Darin schwenken und anschließend zum Käse in den Topf geben. Den Topf auf die Hitze stellen und alles gut verrühren. Kurz ziehen lassen.

Währenddessen Basilikum grob hacken. Die Käse-Pasta mit Pfeffermix abschmecken, die Spaghetti samt Sauce auf Tellern anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

Steffen Henssler am 30. April 2022