



Penne an Baumnuss-Rahmsauce mit frischem Thymian

Baumnüsse schmecken zwar einfach so sehr gut, in dieser Sauce werden sie aber gut 30 Minuten geköchelt, sie werden dadurch etwas weicher und verlieren ihre anfängliche Bitterkeit, die beim Erhitzen deutlicher hervortritt. Zusammen mit wenig Knoblauch, Bouillon und Rahm geben sie eine einfache, feine und doch nicht alltägliche Pastasauce.

Zutaten

50g	Baumnüsse (ohne Schale)
1	kleine Knoblauchzehe
2-3	Zweige frischer Thymian
1dl	Gemüsebouillon
1/2dl	Vollrahm
10g	Butter
1Tl	Weissmehl
	Pfeffer
	Bratbutter
80g	Penne

Zubereitung

Baumnusskerne hacken, Knoblauchzehe fein hacken, beides zusammen in Bratbutter nicht zu heiss ca. 2 Minuten andünsten. Gemüsebouillon zugeben, Thymianblättchen abzupfen, zugeben und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Vollrahm zugeben. Mehl und Butter zusammen verkneten und stückchenweise in die Sauce geben bis diese schön sämig wird. Nochmals ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet, mit etwas Pfeffer abschmecken. Auf den al dente gekochten Penne anrichten.



