Tagliatelle mit Walnuss-Sahne-Soße

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten für 4 Personen:
400-500 g Tagiatelle

Walnuss-Rahm-Soße:
2 Zwiebeln
100 g Walnüsse
4 EL Olivenöl
200 g Sahne
50-70 g kalte Butter
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
Kartoffelstärke aufgelöst in etwas Wasser

Zubereitung:
Tagiatelle in Salzwasser kochen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Die Walnüsse grob hacken. Öl in die Schüssel der CC mit Flexirührer geben und bei 140° erwärmen. Temperautr auf 110° heruntersetzen. Zwiebeln und Walnüsse dazugeben und andünsten lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen. Die aufgelöste Kartoffelstärke hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen

bei 140°. Temperatur danach wieder absenken. Nun die Sahne und den Weißwein hinzufügen und ca 3 Min weiter köcheln lassen. Anschließend alles in den Blender umfüllen und ca 2 Min mixen. Anschließend die kalte Butter stückchenweise hinzufügen und immer wieder kurz vermixen.