

Tagliatelle mit Walnuss-Sahne-Soße



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

Zutaten für 4 Personen:

400-500 g Tagliatelle

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:

Tagliatelle in Salzwasser kochen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Die Walnüsse grob hacken. Öl in die Schüssel der CC mit Flexirührer geben und bei 140° erwärmen. Temperatur 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 vermischen.