

Spaghetti mit Champignons, Walnusspesto und frisch gehobeltem Grana Padano

ZUTATEN (4 Personen):

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 75 g Walnusskerne
- 100 ml Olivenöl
- 3 TL Zitronensaft
- 1 rote Chilischote
- 500 g Champignons
- 2 EL Butter
- 50 ml Weisswein
- 50 ml Klare Gemüsebrühe
- 400 g Spaghetti
- 1 EL gehobelter Grana Padano
- Pfeffer, schwarz
- Salz

ZUBEREITUNG

Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Petersilie, eine Knoblauchzehe, 50 g gehackte Walnüsse und das Olivenöl im Blitzhacker fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die übrigen Walnusskerne unterheben.

Champignons putzen und vierteln. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Restlichen Knoblauch und Chili in der Butter anschwitzen. Champignons zugeben und 2 Minuten weiter braten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe angießen und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln nach Packungsangabe bissfest garen. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Kochwasser auffangen. Nudeln zurück in den Topf geben und mit dem Pesto und etwas Kochwasser vermengen. Champignons unterheben. Pasta auf 4 Tellern anrichten und den Grana Padano mit dem Käsehobel darüber hobeln.