

## **Rezept Fusilli con le noci**

(Für 4 Personen)

**Zutaten:** 500 g Fusilli, 200 g Walnüsse, 150 mg Sahne (oder Creme fraiche light), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 4 El. geriebener Parmesankäse, 150 ml Weißwein, 2 El. Olivenöl, extra vergine, Petersilie, (Salz), frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

### **Zubereitung:**

- Nüsse grob hacken, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und würfeln.
- In einem Topf die Nudeln ‚al dente‘ kochen und abgießen.
- Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl dünsten.
- Nüsse hinzugeben und mitrösten.
- Den Wein, die Zwiebel, den Knoblauch, den Parmesankäse und die Nüsse in einen Topf geben und gut miteinander verrühren.
- Creme fraiche hinzufügen und kurz aufkochen.

Die Nudeln auf die Teller geben und die Soße darüber verteilen.  
Mit Petersilie garnieren und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Buon Appetito!

Andere leckere Rezepte und interessante Geschichten für junge Kinder finden Sie in meinen Büchern:

**‚Pippa and Paul, stories for the little world citizens‘** ISBN 9783961720651

**‚Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger‘** ISBN 9783943054880

**‚Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger‘** ISBN 9789082479300