



Wirz-Nuss-Pasta

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Zutaten

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 EL Butter
- 500 g Wirz, in feinen Streifen
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Halbrahm
- 1 TL Pfeffer, Salz
- 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale, wenig Saft
- 500 g Teigwaren, z. B. Casarecce
- 100 g Haselnüsse, fein gehackt
- 40 g Sbrinz AOP, gerieben
- Salzwasser, siedend

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Wirz begeben, mitdämpfen. Wein dazugiessen, einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft und der Wirz weich ist. Halbrahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Orangenschale und -saft begeben. Pasta im siedenden Salzwasser al dente garen, abgiessen, abtropfen lassen. Mit dem Gemüse und den Haselnüssen mischen, sofort servieren. Käse dazu servieren.

Rezept: lemenu.ch

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>