

# Nudel-Nester mit Walnuss-Käse-Soße

**Kategorien:** Nudelgerichte

**Land / Stil:** k.A. / für Gäste

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

- 250 g Möhren
- 1 mittelgroße Zucchini
- 300 g breite Bandnudeln
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 mittelgroße Zwiebeln
- 1 EL Butter/Margarine
- 1 gehEL Mehl
- 0.25 l Milch
- 1 TL Gemüsebrühe
- 100 g Gorgonzola-Käse
- 3 EL Walnusskernhälften
- 3 Stiele frischer Thymian
- 0.5 TL getrockneter Thymian
- Petersilie

## Zubereitung

### 1.

Möhren schälen, Zucchini putzen. Beides waschen und mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Möhren und Zucchini die letzten 4 Minuten mitgaren.

**2.**

Zwiebel schälen und fein würfeln. Im heißen Fett glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und goldgelb anschwitzen. 1/4 l Wasser, Milch und Brühe einrühren. Aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Käse würfeln, in der Soße unter Rühren schmelzen.

**3.**

Nüsse, bis auf 4-8 Hälften zum Garnieren, hacken. Thymian waschen, hacken und mit den Nüssen unter die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4.**

Nudeln und Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Evtl. mit einer Gabel zu ca. 12 Nestern drehen und mit Soße anrichten. Mit Nüssen und Petersilie garnieren.