Nudel-Nester mit Walnuss-Käse-Soße

Kategorien:	Nudelgerichte
Land / Stil:	k.A. / für Gäste
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

- 250 g Möhren
- 1 mittelgroße Zucchinis
- 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.