

Nudeln mit Walnussahne und Tomaten-Salbei-Omelett

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Nudeln und Sauce

- 150 g Walnüsse
- 0,5 Zwiebeln
- 1,0 EL Butter
- 75,0 ml Sahne
- 75,0 ml Milch
- Salz & Pfeffer
- 200 g Nudeln (z.B. Spirelli)

Omelett

- 10,0 Salbeiblätter
- 320 g Tomaten
- 1,0 EL Olivenöl
- 3,0 Eier
- Muskat
- Salz & Pfeffer

(Angaben für 2 Personen)

Diese zunächst ungewöhnlich klingende Kombination ist ein wohlschmeckendes Nudelgericht. Und bis auf das Walnüsse knacken macht es auch gar nicht viel Mühe.

Zubereitung

Die Walnüsse knacken (dann bleibt etwa ein Drittel des Gewichts übrig) und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Nüsse in einer Pfanne rösten, die Butter und die Zwiebeln dazugeben und dünsten, Sahne und Milch zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles etwas köcheln lassen.

Inzwischen die Nudeln bissfest garen.

Den Salbei in Streifen schneiden, die Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, zunächst den Salbei anbraten, die Tomaten dazugeben und kurz braten, die Flüssigkeit abgießen. Das Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Tomaten-Salbei-Mischung geben, stocken lassen und von beiden seiten gold-gelb backen.

Die Nudeln mit der Walnuss-Sauce übergießen und dazu das Omelett servieren.

