

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Tagliatelle mit Walnuss Sauce

& Mi Terruño Chardonnay Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Pasta (Tagliatelle)

50 g Butter

1 Knoblauchzehe

200 g Walnuskerne

200 g Mascarpone

60 g Parmesankäse

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Walnuskerne klein hacken. Knoblauchzehe pellen und fein hacken.
Parmesankäse fein raspeln.

In einem Tiegel die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Gehackten Knoblauch darin dezent rösten. Hitze reduzieren, klein gehackte Walnüsse dazu geben und 3 Minuten unter Rühren mitschmoren. Tiegel vom Feuer nehmen. Mascarpone in die Walnussmischung einrühren. Bei niedriger Hitze langsam erwärmen, ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

In einem großen Topf die Pasta im Salzwasser »al dente« kochen. Pasta in einem Sieb gut abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Geriebenen Parmesankäse unter die Pasta heben. Cremige Walnuss Sauce anschließend über die Pasta geben. Pasta und Sauce vermengen und sofort heiß servieren.

Als Weinbegleitung empfiehlt María den Mi Terruño Chardonnay Reserva.