



Muschelnudeln und Walnuss-Sauce

mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

250 g Muschelnudeln (Conchiglie)
Salz
3 EL Hofbutter
150 g gemahlene Walnuskerne
100 ml Gemüsebrühe
200 ml Hofsaahne
1 TL fein gehackte Majoranblättchen
2 EL Weißweinessig
Pfeffer
100 g geriebener Hofhartkäse
1 Handvoll Majoranblättchen
1 Handvoll geröstete Walnuskerne

Und so wird's gemacht:

Muschelnudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen, Nüsse zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten andünsten. Gemüsebrühe und Sahne angießen, gehackte Majoranblättchen und Weißweinessig untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. 50 g geriebenen Hofhartkäse unterrühren und schmelzen lassen. Abgetropfte Nudeln untermischen, alles noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln mit dem restlichen geriebenen Käse, Majoranblättchen und gerösteten Walnussskernen servieren.

*Und zum Desserts gibt's **Mangocreme mit Hofjoghurt und Limoncello**: Für 2 Personen Fruchtfleisch von einer Mango fein pürieren. Mangopüree mit je 1 TL fein abgeriebener Bio-Orangen- und Limettenschale, je 2 EL frisch gepresstem Orangen- und Limettensaft, 150 g Hofjoghurt und 2 EL Limoncello (ital. Zitronenlikör) vermischen und gleich servieren.*