

Penne Rigate in Walnussrahm



ZUTATEN:

- 500 g Penne Rigate Nudeln
- 100 g Walnüsse
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 Aubergine, in fingerdicke Scheiben geschnitten
- 150 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- etwas Muskatnuss, gemahlen
- 30 g Teutoburger Raps-Kernöl
- 2 Eier
- 2 Bund frischer Salbei

Die Penne bissfest kochen. Dann mit Wasser kalt abschrecken. Die Zwiebeln und die Walnüsse in der Hälfte des Raps-Kernöls leicht dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Milch und Sahne angießen und einmal aufkochen lassen. Dann auf kleiner Stufe weiter köcheln lassen. Mit der Penne vermischen und kurz vor dem Servieren die Cocktailtomaten unterheben. Die Eier mit dem klein geschnittenen Salbei verrühren. Die Auberginen-Scheiben darin wälzen und in Raps-Kernöl braten, danach auf der Penne arrangieren.

Pro Portion:

877 Kcal (3678 kJ), 27,1 g Eiweiß, 42,7 g Fett, 95,8 g Kohlenhydrate