



## Spaghetti mit Baumnuss-Sauce

200 g Baumnusskerne, grob gehackt  
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt oder 1 Messersp. Knoblauchsatz  
1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt  
1 Essl. Butter  
1 gestr. Essl. Fleischbouillonextrakt  
2.5 dl Saucen-Halbrahm oder 200 g Mascarpone  
100 g Berg-Vacherin resp. Senne-Flade, in kleinen Stücken 1 Prise Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
400 g Spaghetti  
Salzwasser mit 1 Essl. Oel

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch resp. Knoblauchsatz unter stetem Wenden auf kleinem Feuer 5 Min. dünsten. Die Nüsse beifügen und 3 Min. mitrösten. Pfanne beiseite stellen. - Kurz vor Ende der Kochzeit der Spaghetti den Rahm resp. Mascarpone, Bouillonextrakt, Peterli, Salz und Käse dazugeben. Die Sauce unter Rühren mit dem Schwingbesen erhitzen. Mit reichlich Pfeffer aus dem Mühle und evtl. Salz würzen.

Die Spaghetti in Salzwasser al dente (oder "schwizerisch": knapp weich) kochen. In Sieb abschütten und gut abtropfen lassen. Die heiße Sauce sofort mit den Spaghetti mischen und servieren oder aber: Sauce und Spaghetti je separat auftragen.

Ein Salatteller zum voraus oder eine beachtliche Portion grüner Salat dazu gereicht, gestalten dieses Spaghettienessen zu einem Festschmaus um.