



Orecchiette mit Nuss-Soße

Etwa 1/4 des Knollenselleriees abschneiden und zur Seite legen. Den restlichen Sellerie in Stifte schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Speckscheiben dritteln. Nudeln in kochendem Salzwasser, nach Anweisung, bissfest garen. Das beiseite gelegte Stück Sellerie zugeben und mitgaren.

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Speck knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Selleriestifte und Zwiebeln im Bratenfett, vom Speck, anbraten. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Sahne und Gemüsefond unter Rühren zugießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Petersilie fein hacken. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mitgekochtes Selleriestück zerkleinern und ebenfalls zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln, Petersilie und Walnusskerne untermischen. Mit Speck anrichten und genießen.



Zutaten für 2 Personen:

250	g	Knollensellerie
1	Stk	Zwiebel
6	Stk	Speckscheiben
200	g	Orecchiette
40	g	Walnusskerne
100	ml	Sahne
125	ml	Gemüsefond
¼	Bund	Petersilie
2	Prisen	Zucker
		Mehl
		Salz
		Pfeffer