



## **Nouilles multicolores**

*Mehrfarbige Nudeln*

Beilage für 4 Personen

**300 g Tagliatelle Tricolore**

**Salz**

**4 EL Baumnüsse**

**2–3 EL Baumnussöl**

**Pfeffer** *aus der Mühle*

### ► **Am Vortag:**

Nudeln in sprudelndem Salzwasser 7–9 Minuten al dente kochen. Unterdessen die Nüsse hacken und in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Beiseite stellen. Nudeln abgiessen, kalt abspülen, kühl stellen.

### ► **Vor dem Servieren:**

Nudeln mit wenig Wasser in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze erwärmen. Mit Nüssen und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit

**Am Vortag:** ca. 10 Minuten

+ 7 Minuten kochen

**Am Zubereitungstag:** ca. 5 Minuten

*Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 16 g Fett,  
56 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/420 kcal*