



## CAMBOZOLA und geröstete Walnüsse auf Linguine

### Zutaten für 4 Personen:

- 150 g CAMBOZOLA
- 80 g Walnüsse
- 80 g Butter
- 2 EL Sahne
- 150 g Erbsen, auch tiefgefrorene möglich
- 500 g Linguine

### Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken, in einer nicht gefetteten, beschichteten Pfanne bei geringer Temperatur anrösten und dann beiseitestellen.
2. In einem Topf die Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen, den klein geschnittenen CAMBOZOLA, Sahne und Erbsen zugeben und unter Rühren ca. 5 Minuten erhitzen, bis die Sauce ein wenig eindickt. Nicht kochen lassen! Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linguine in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen und dann abtropfen lassen.
3. Nudeln auf angewärmten Tellern anrichten, die warme Soße darüber geben, mit den gerösteten Walnüssen bestreuen und mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Sofort servieren.



**Tipp:** Wenn Sie tiefgekühlte Erbsen verwenden, brauchen Sie diese vorher nicht aufzutauen. Soll der Geschmack des CAMBOZOLA stärker zur Geltung