



*UrDinkel Tagliatelline  
mit Zucchini und Baumnüssen*



# UR-DINKEL TAGLIATELLINE MIT ZUCCHETTI UND BAUMNÜSSEN

Für 4 Personen

- |                                          |                                                |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1 Bund Frühlingszwiebeln                 | 300 g <b>Alta Terra UrDinkel Tagliatelline</b> |
| 2 Knoblauchzehen                         | 1 dl Halbrahm                                  |
| 600 g Zucchini                           | <b>Alta Terra Kräuter-Fee</b>                  |
| 40 g Baumnusskerne                       | 60 g Sbrinz, in Späne gehobelt                 |
| 2 Esslöffel <b>Alta Terra Baumnussöl</b> |                                                |
| Pfeffer aus der Mühle                    |                                                |

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in feinste Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zucchini ungeschält der Länge nach vierteln, dann in Scheibchen schneiden.

Die Baumnusskerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten, dann grob hacken.

In einer weiten Pfanne in wenig Baumnussöl Frühlingszwiebeln und Knoblauch andünsten. Dann die Zucchini beifügen und bissfest dünsten.

Inzwischen die Tagliatelline in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Rahm zu den Zucchini geben und alles mit Kräuter-Fee würzen. Zuletzt die Baumnüsse beifügen. Die Tagliatelline abgiessen und heiss zu den Zucchini geben, alles mischen und wenn nötig nachwürzen. Sofort in tiefe Teller anrichten und mit den Sbrinzspänen garnieren.



[www.altaterra.ch](http://www.altaterra.ch)

**UrDinkel Tagliatelline, 450 g**