

Dinkel Rigatoni **mit Kräuter-Käse-Sauce**

250 g Dinkel-Rigatoni vom Specht
Je ½ Bund krause und glatte Petersilie
3 EL gehäutete Mandeln
½ Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
100 g mittelalter Gouda
2 EL Crème fraîche
Pfeffer

Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken. Die Kräuter mit dem Knoblauch, den Mandeln dem Zitronensaft und dem Olivenöl im Mixer zu einer feinen Paste pürieren. Die Nudeln bissfest garen. Inzwischen den Gouda grob raspeln und mit der Crème fraîche unter die Kräuter-Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und sofort mit der Sauce mischen.

Guten Appetit mit **Nudeln vom Specht!**

