Spaghetti mit Walnuss-Champignonsauce und Halloumi

Zutaten (2 Personen):

- 200 g Halloumi
- 200 g Spaghetti
- 300 g Champignons (braun)
- 150 g Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 3 Stiele Thymian
- 40 g Walnusskerne
- 1/2 TL Guarkernmehl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:
Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Walnusskerne grob hacken und den Halloumi in mundgerechte Stücke schneiden. Dann die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Champignonscheiben hinzugeben und unter Wenden etwa 8 Minuten kräftig anbraten, bis sie goldbraun sind.

Jetzt die Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen und dabei 200 ml Nudelwasser auffangen.

Die Champignons mit Salz sowie Pfeffer würzen, die Thymianblättchen abzupfen, Creme fraiche, gehackten Knoblauch und Nudelwasser zufügen. Alles aufkochen, Guarkernmehl zugeben, unterrühren und für 3 Minuten köcheln lassen.

Das restliche Olivenöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Halloumi darin unter Wenden ebenfalls kräftig anbraten. Die Walnusskerne zufügen und kurz mitbraten.

Die Pilzsauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken, die Spaghetti unter die Sauce heben und nochmals kurz erhitzen.

Dann die mit Sauce bedeckten Spaghetti auf Tellern anrichten und mit den gebratenen Hallouimistücken sowie Walnusskernen bestreut servieren.

Nährwertangaben: 1.603 kcal p.P., 149 g KH p.P