



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Tagliatelle in Tomaten-Walnuss-Soße

- 50 g GEFRO Tomatensoße
- 1 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 3 Stangen Staudensellerie
- 3 Karotten
- 12 Walnusskerne
- 600 ml Wasser
- 500 g Tagliatelle
- Salz
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 60 g Parmesan, frisch gerieben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Tagliatelle in Tomaten-Walnuss-Soße

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 25 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

17,7 g Fett    96 g Kohlenhydrate    23,6 g Eiweiß    11,9 g Ballaststoffe    647 kcal Brennwert

**Tagliatelle in Tomaten-Walnuss-Soße** 3 Stangen Staudensellerie putzen und 3 Karotten schälen. Staudensellerie in 1 cm große Scheiben und die Karotten in 1 cm große Würfel schneiden. 12 Walnusskerne grob hacken.

In einem großen Topf 1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** erwärmen, die Gemüsewürfel darin andünsten und 600 ml Wasser aufgießen. Das Wasser aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen, dann 50 g **GEFRO Tomatensoße** einrühren und erneut aufkochen.

500 g Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Walnusskerne und 2 EL fein gehackte Petersilie in die Tomatensoße geben und die Nudeln darin schwenken.

Tagliatelle auf Pastateller anrichten und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.