Bunte Spirelli mit Vrischkäse/Sahne Sauce und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen

500	g	bunte Spirelli oder Farfalle
1	Pack	Vrischkäse
1 ½	Pack	Pflanzensahne (ungesüßt)
1-2	Messlöffel	Bindobin (oder ein anderes Bindemittel)
	etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
1	Pack	Pinienkerne
	alternativ	Cashewnüsse

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten. Aufpassen! Sie werden ganz plötzlich und schnell schwarz.

Spirelli in einem Topf mit Salzwasser kochen.

Den Vrischkäse in der Sahne langsam zum Köcheln bringen. Immer mit einem Schneebesen rühren. Kräftig mit Muskat würzen. Salzen und Pfeffern nach Geschmack.

Zum Schluss das Bindobin einrühren. Je nachdem, wie fest man es haben möchte.

Pinienkerne auf den Tellern über die Pasta mit Sauce streuseln

FERTIG!