

# Farfalle mit Käsesoße

Nudel-Gerichte » Farfalle

## Zutaten (4 Personen)

- » 500g Farfalle
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Öl
- » 300g Blattspinat
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200g Ziegenfrischkäse
- » 150ml Schlagsahne
- » 20g Pinienkerne

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

bis 30min

## Zubereitung

1. Farfalle (Schmetterlingsnudeln) in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 10min bissfest garen.
2. Zwiebel, Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides im Öl glasig dünsten. Den Spinat dazugeben, auftauen lassen und etwa 5min dünsten.
3. Gemüsebrühe, Ziegenfrischkäse und Sahne verrühren, angießen und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Farfalle abgießen, abtropfen lassen und mit der Spinat-Käse-Soße anrichten. Mit gerösteten Pinienkernen und evtl. Basilikum bestreuen.

Nährwerte: 780kcal/E27g/F31g/KH94g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 602

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke