Farfalle mit Käsesoße und Gemüseböllchen

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 3 EL Olivenöl
» 500ml Milch
» 50g Greyerzer
» 50g Parmesan
» 50g Gorgonzola
» Salz & Pfeffer
» 300g Zucchini
» 200g Möhre(n)
» 10-12 Salbeiblatt (-blätter)
» 400g Farfalle

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. In 1EL heißem Olivenöl andünsten. Die Milch angießen und aufkochen lassen. Greyerzer und Parmesan reiben. Nach und nach in der Milch unter Rühren schmelzen lassen. Den Gorgonzola zerbröckeln und ebenfalls in der Milchmischung schmelzen lassen. Die Soße durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Gemüse waschen und putzen. Mit einem Gemüseausstecher kleine Kugeln ausstechen oder das Gemüse würfeln.

3. In einem Topf 2EL Olivenöl erhitzen. Das Gemüse kurz darin dünsten. Den Salbei abbrausen, trockentupfen und kurz mit dem Gemüse schwenken. Salzen und pfeffern.

4. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Anschließend mit dem Gemüse mischen und mit der Käsesoße servieren.

Nährwerte: 670kcal/E27g/F23g/KH84g pro Portion

angelegt am: 22.01.2004 Rezept-Nr: 833

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