

Farfalle alla Casalinga



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Trockener Weißwein	50 ml
Fleischbrühe / Wurstbrühe / Kalbsknochenbrühe	100 ml
Farfalle	400 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Butter	50 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 g
Erbsen	200 g
Parmesan	100 g
Schinken	100 g

Zubereitung:

- 1.) Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen.
- 2.) Den Topfinhalt mit dem Weißwein ablöschen und mit der Brühe sowie mit der Sahne aufgießen. Die Erbsen einstreuen und das Ganze bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.) In der Zwischenzeit die Farfalle nach Packungsaufschrift in kochendem Salzwasser bissfest kochen.
- 4.) Die Schinkenstreifen in die Sauce rühren, nochmals abschmecken und über die Farfalle geben. Mit Käse bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht

