

Rezept

Farfalle-Ricotta-Auflauf

Ein Rezept von Farfalle-Ricotta-Auflauf, am 18.12.2025

Zutaten

300 g	Farfalle (Schmetterlingsnudeln)		Salz
3	Eier	200 g	Ricotta
200 g	saure Sahne		Pfeffer
1	Knoblauchzehe	40 g	getrocknete Tomaten
80 g	Rucola	200 g	Brokkoli
2 EL	Mandelstifte		Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Farfalle in Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest kochen, dann abgießen und abtropfen lassen. Ofen auf 190° vorheizen. Form einfetten. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und kalt stellen. Eigelbe mit Ricotta und saurer Sahne glatt rühren. Salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Tomaten in Streifen schneiden. Rucola waschen, von den groben Stielen befreien, grob klein schneiden. Brokkoli waschen, putzen, in Röschen teilen. Röschen und Stiel in dünne Scheiben schneiden. Salzwasser aufkochen lassen. Brokkoli ca. 2 Min. blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen.
3. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Nudeln, Tomaten, Rucola und Brokkoli unter die Ricottamasse rühren. Den Eischnee unterheben, die Masse in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 25 Min. backen.