

Rezept

Farfalle mit Käsesauce

Ein Rezept von Farfalle mit Käsesauce, am 10.06.2026

Zutaten

Salz	Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	2 EL Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
100 ml Milch	100 g Mini-Nudeln (z. B. Farfalle)
30 g geröstete und gesalzene Erdnüsse	1-2 Stängel Petersilie
1 EL Öl	1-2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. 1 l Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Frischkäse und Milch mit einem Schneebesen glatt verrühren.
2. Die Nudeln im kochenden Wasser nach Packungsangabe garen, dann abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen die Erdnüsse grob hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.
3. Öl im heißen Nudeltopf erhitzen. Zwiebeln darin kurz anbraten, Nudeln dazugeben. Käse-Milch einrühren und alles aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln anrichten und mit den Erdnüssen und Petersilie bestreuen.