

Rezept

# Farfalle mit Käsesauce

Ein Rezept von Farfalle mit Käsesauce, am 25.04.2024

## Zutaten

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