

Rezept

Farfalle mit Möhrencreme

Ein Rezept von Farfalle mit Möhrencreme, am 17.04.2024

Zutaten

350 g Möhren	1 EL Butter
1-2 TL Honig	Salz
Pfeffer	125 g Sahne
100 ml Gemüsebrühe (Instant)	200 g Farfalle
4 EL Mandelblättchen	etwas fein gehackte Zitronenmelisse (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Für die Farfalle 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Möhren putzen, waschen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Möhren kurz darin andünsten. Mit dem Honig, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne und die Brühe dazugießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10-12 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen die Farfalle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Die Mandelblättchen in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Ca. ein Drittel der Möhren aus dem Topf nehmen. Die übrigen Möhren samt Flüssigkeit mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Möhrencreme wieder aufkochen lassen, die Möhrenstücke untermischen und alles abschmecken.
5. Die Farfalle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Auf zwei Teller verteilen, mit der Sauce begießen und mit den Mandelblättchen und fein gehackter Zitronenmelisse bestreuen.