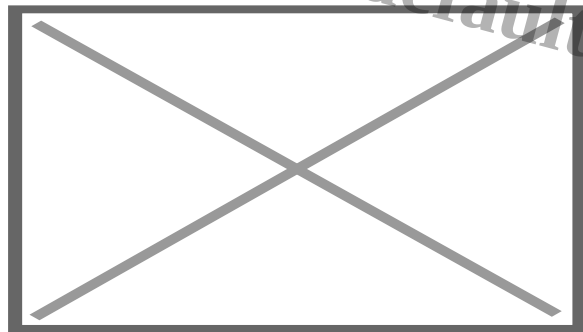




Farfalle in Kabanossi-Sahnesoße

Description



Dafür brauchst du:

etwas Pflanzenöl

300 g geräucherte Kabanossi, in Scheiben

1 gewürfelte Zwiebel

1 gehackte Knoblauchzehe

400 g Pizzatomaten

100 ml Sahne

450 ml Hühnerbrühe

300 g Farfalle

Salz und Pfeffer

120 g geriebenen Käse

etwas Frühlingszwiebel, in Ringen

So geht es:

Gib alle Zutaten, bis auf Käse und Frühlingszwiebel, in Pfanne oder Topf und koche sie miteinander auf. Erst dann f gst du den Käse hinzu. Als Nächstes lässt du das Pastagericht 13 Minuten köcheln. Vor dem Servieren streust du schließlich die Zwiebelringe obenauf.

Category

1. Fleisch

Date Created

Februar 14, 2018

Author

jeanny

default watermark