



Farfalle mit Erbsen, Schinken und Mozzarella

Die Farfalle (italienisch für Schmetterlinge) sind ein sehr alte Pastasorte und stammen aus der Emilia. In der Schweiz werden sie "Krawättli" genannt. Gemäss der Empfehlung von Barilla und De Cecco passen sie gut zu sämigen Saucen mit Rahm, Gemüse oder Fleisch. Demnach sollte eine Sauce mit kurz angebratenem Schinken, Erbsen und Rahm sehr gut zu den Schmetterlingen passen - und das tut sie auch. Der kleingewürfelte Mozzarella wird erst kurz vor dem Anrichten unter die Farfalle gemischt.

Zutaten

100g Farfalle
50g Erbsen (aufgetaut)
50g gekochter Schinken in Tranchen
50g Mozzarella
5cl Hühnerbouillon
5cl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zuerst die Farfalle in Salzwasser kochen. Sobald das Pastawasser aufgesetzt ist, mit der Zubereitung der Sauce beginnen.

Schinken zu ca. 2x3cm grossen Stücken schneiden. Mozzarella zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden.

Schinken in wenig Bratbutter ca. 3 Minuten anrösten. Hühnerbouillon dazugießen und die Erbsen zugeben. Leicht pfeffern und 10 Minuten köcheln lassen. Die Bouillon sollte dabei bis auf einen kleinen Rest einkochen. Vollrahm zugeben und eventuell nochmals abschmecken. Weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Farfalle abgießen, zur leicht köchelnden Sauce geben und sorgfältig vermischen.

Kurz vor dem Anrichten etwa 3/4 des Mozzarella zugeben, nochmals kurz vermischen.
Farfalle anrichten und den Rest des Mozzarellas darüberstreuen.





