

## Bunte Farfalle - mit Möhren - Kohlrabiragout

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Farfalle
250	Gramm	Möhren
2		Kohlrabi
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
250	ml	Gemüsebrühe (Glas)
		Salz
		Pfeffer
1	Dose	Creme fraiche
1	Bund	Schnittlauch

### Anleitung:

Die Farfalle nach Anweisung in reichlich Salzwasser bißfest kochen. Anschließend abschütteln. Gemüse schälen. Möhren in Scheiben schneiden, die Kohlrabi grob stifteln. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in erhitzter Butter glasig dünsten. Möhren und Kohlrabi dazugeben, kurz mitgaren. Gemüsebrühe angießen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze leise köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Creme fraiche unterrühren. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, mit einer Schere in Röllchen schneiden, darüber streün. Das Gemüseragout zusammen mit den fertigen Nudeln servieren.

Zubereitung: ca. 30 Minuten.

Pro Person ca. 430 kcal.