

Farfalle an Rueeblisauce

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Rueebli; Karotten
4		Knoblauchzehen
20	Gramm	Butter
200	ml	Rahm
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
300	Gramm	Farfalle
50	Gramm	Sbrinz; gerieben

REF

-- Annemarie Wildeisen, WEB
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Anleitung:

Die Rueebli schaelen und in Raedchen schneiden. Den Knoblauch schaelen und in duenne Scheibchen schneiden.

Die Butter erhitzen. Knoblauch und Rueebli beifuegen und anduensten. Den Rahm dazugiessen. Das Gemuese zugedeckt weich garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Waehrend die Rueebli kochen, reichlich Salzwasser aufkochen. Die Teigwaren hineinegeben und bissfest garen; dies dauert je nach Sorte zwischen acht und zwoelf Minuten. Abschuetten und gut abtropfen lassen.

Die heissen Teigwaren sofort mit der Rueeblisauce sowie dem Kaese mischen.