

Farfalle mit Chinakohl und Käse - Soja Creme Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, frische Küche, während die Pasta kocht, wird der Rest zubereitet

Zutaten

- 400 g Farfalle
- 1kg Chinakohl
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 100 g geriebener Parmesan oder Gouda
- 100 ml Soja Creme (Geht auch mit Creme fraiche oder sauer Sahne)
- Etwas Hühner - oder Gemüsebrühe
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 El Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Chinakohl putzen, waschen und die Strünke heraus schneiden, dann in 2 - 3 cm großen Blättern.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Farfalle nach Packungsanweisung "bissfest" kochen und dabei die Zwiebeln in der Butter glasig

angehen lassen. Den Chinakohl dazu geben, ganz kurz anschwitzen und die Soja Creme und Reibkäse verrühren, etwas Brühe aufgießen.

Schritt5

1 - 2 min. zusammen mit dem Zitronensaft und Abrieb köcheln lassen.

Schritt6

Die Farfalle abgießen, unterschwenken, nachschmecken und sofort servieren.

Tags: fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farfalle-mit-chinakohl-und-kaese-soja-creme-sauce/>