

Farfalle-Schinken Fleckerln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles Pasta Gericht für jeden Tag, in 25 Minuten gemacht

Zutaten

- 300 g Farfalle
- 200 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 700-800 g Spitzkohl, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Blättern
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml geschlagene Sahne
- 100 ml saure Sahne oder Schmand
- 1 El Pflanzenöl
- Etwas gemahlener Kümmel, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Farfalle, in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, abgießen.

Schritt2

Zeitgleich die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Pflanzenöl anschwitzen.

Schritt3

Den Spitzkohl dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen., etwas zusammen schwitzen lassen.

Schritt4

Die Gemüsebrühe und die saure Sahne aufgießen, bei kleiner Hitze

Schritt5

3-4 min. garen, auch den Spitzkohl "bissfest" halten.

Schritt6

Die Schinkenwürfel und die Farfalle dazu geben, die geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** Hauptgericht, preiswert, spitzkohl

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farfalle-schinken-fleckerln/>