/Inhalt

1. **Farfalle**
2. **Birnen-Walnuss Frischkäseaufstrich**
3. **Blattspinat**

Koch Bag /

Farfalle

mit Birnen-Walnuss-Frischkäse Sauce
und frischem Spinat

bayer-gastronomie.de

Bayer Gastronomie Original

Zubereitung

Schritt für Schritt

Farfalle

mit Birnen-Walnuss-Frischkäse Sauce und frischem Spinat

1. Die Farfalle in kochendem Salzwasser bissfest kochen
2. Den frischen Blattspinat in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl scharf anbraten, bis dieser zusammengefallen ist
3. Die Hitze etwas reduzieren und den Birnen-Walnuss-Frischkäse hinzugeben und mit dem Spinat vermengen
4. Mit einer Kelle etwas Pasta-Wasser entnehmen und in die Pfanne geben, sodass eine cremige Sauce entsteht

Anrichten Die Pasta abgießen und abtropfen lassen.
In einem tiefen Teller anrichten und die Sauce darauf geben.