

Lieblingspasta - Käse-Sahne-Schmetterlinge



Zutaten:

- Pasta – Schmetterlingspasta
- Gemüse
[bei uns: Brokkoli, Möhren, Paprika, Tomaten – was wir da haben]
- Sahne
- Schmelzkäse-
- Parmesan am Stück
- gekochter Schinken
- ein Stück Butter zum Schmelzen
- eine Zwiebel
- frischen Knoblauch
- Gewürze
- was Euch so in die Finger kommt.

Zubereitung:

- Alles Gemüse waschen und klein schibbeln, egal in welcher Form
- Das Gemüse dünsten oder kurz und schonend kochen
- Die Nudeln in Salzwasser kochen
- Die Zwiebeln und den Knoblauch in Butter schwenken
- Schinken leicht anbraten
- Den Schmelzkäse dazu und würzen
- Nudeln abgießen und gemeinsam mit dem Gemüse und der Soße anrichten
- Den Parmesan nach Geschmack drüber streuen und genießen.
-

Und weil vieles am nächsten Tag erst richtig lecker ist, gibt es hierzu noch ein zweites Rezept auf dem Blog:

[Überbackene Käse-Sahne-Schmetterlinge](#)

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/lieblingspasta-schmetterlingesnudeln/>