



# 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/>