

Farfalle mit Ziegenkäse

2 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
6 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
3 EL Olivenöl
400 g Farfalle
200 g weicher milder Ziegenkäse
200 g Rucola, Stängel entfernt und fein gehackt
50 g Walnüsse oder Pinienkerne, leicht geröstet und gehackt
50 g Parmesan gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl goldbraun braten. Salzen, pfeffern und warm stellen. Die Farfalle in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgiessen und 1/4 Tasse Kochwasser auffangen.

In dem warmen Kochwasser den Ziegenkäse schmelzen. Nudeln, Zwiebeln und Knoblauch beifügen, anschließend Rucola, Nüsse und den Parmesan. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut umrühren und die Farfalle servieren.