

# Farfalle mit Bündner Fleisch und Ricotta-Sauce



## Zutaten:

für 4 Personen

- 300 g Farfalle
- Salz
- 250 g Zuckerschoten
- 100 ml Weißwein trocken
- 250 g Ricotta
- 1 Eigelb
- Pfeffer, schwarz & Salz aus der Mühle
- ein paar Blätter Basilikum

## Zubereitung:

Die Farfalle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bißfest kochen.

Inzwischen die Zuckerschoten putzen, während der letzten 3 Minuten zu den Nudeln ins Kochwasser geben.

Den Weißwein erhitzen. Ricotta und Eigelb miteinander verquirlen, nach und nach den Wein unterrühren. Die Ricotta-Sauce in einen Topf geben erwärmen, aber nicht kochen (sonst stockt das Eigelb). Die Sauce kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Bündner Fleisch in Streifen schneiden, mit den abgetropften Nudeln und den Zuckerschoten auf die Ricotta-Sauce geben. Mit Pfeffer und Basilikum bestreuen.

Guten Appetit! 😊

Übrigens, pro Portion 20 g Eiweiß, 13 g Fett, 54 g Kohlehydrate = 426 kcal