

Farfalle mit Lavendelbutter und Lavendelblütensalz

Zutaten:

- 200 g Farfalle-Nudeln
 - Salz
 - 125g Butter
 - 1-2 TL Lavendelblütensalz
 - 30 g Stiefmütterchenblüten
- 4 Portionen pro Portion ca. 410 kcal, E 6 g, F 27 g, KH 34 g

Zubereitung:

1. Farfalle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen.
2. Weiche Butter mit dem Lavendelblütensalz verrühren. Kurz vor Ende der Garzeit der Nudeln, die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen.
3. Nudeln abgießen, kurz abspülen, abtropfen lassen und mit der Lavendelblütenbutter mischen. Mit Stiefmütterchenblättern bestreuen und sofort servieren.
4. Dazu: frisch gehobelter Parmesan

Rezept:

Brigitte woman 05/ 2010

