

Farfalle mit Sauce Hollandaise und Basilikum

Ein schnelles Gericht gefällig? Okay, die Sauce Hollandaise macht einigen zeitlichen Aufwand. Da gebe ich Ihnen recht.



Mit sämiger Sauce Hollandaise

Aber damit haben Sie auch eine exzellente, frische Sauce zu italienischer Pasta.

Die Sauce wird noch mit frischem, kleingeschnittenen Basilikum verfeinert. Um ein zusätzliches, feines Aroma zu haben.

Für 2 Personen:

Für die Sauce Hollandaise:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Topf Basilikum

Für die Pasta:

- 375 g Farfalle
- Salz

Zubereitungszeit: 11 Min.



Verfeinert mit Basilikum

Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinwiegen. Unter die Sauce. mischen.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!