

KABANOS CHILI FARFALLE MIT GETROCKNETEN TOMATEN & PINIENKERNEN

FÜR 4 PERSONEN

35 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten:

500 g Farfalle	1 Bund Basilikum
150 g Houdek Kabanos Chili	100 g Feta-Käse
100 g getrocknete Tomaten in Öl	3 EL Olivenöl
70 g Pinienkerne	Salz
2 mittelgroße Zwiebeln	Pfeffer, frisch gemahlen
2 Knoblauchzehen	

Zubereitung:

1. Die Farfalle in kochendem Salzwasser al dente garen. Auf einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Houdek Kabanos Chili in feine Scheiben schneiden. Die getrockneten Tomaten halbieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen. Den Feta-Käse grob zerbröseln.
3. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen mit dem Knoblauch darin andünsten. Die getrockneten Tomaten und die Kabanosscheiben zugeben und erwärmen. Die Farfalle und die Pinienkerne untermischen. Die Basilikumblätter zugeben und unterschwenken.
4. Die Pasta mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit dem zerbröselten Feta-Käse bestreuen.

