

Farfalle mit Speck und getrockneten Tomaten

Für 2 Portionen

150 g Farfalle	40 g Schinkenspeck	1 Zwiebel
100 g Rucola	1 Knoblauchzehe	20 g getrocknete Tomaten
1 Prise Chili	Oliventapenade	Salz
Pfeffer		

Zunächst die Farfalle in kochendes Salzwasser geben und bissfest kochen. Den Schinkenspeck klein schneiden. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, den Knoblauch in kleine Würfel und die Zwiebel grob schneiden. Dann den Rucola mundgerecht schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Speck darin verteilen. Die Zwiebel und etwas Knoblauch hinzufügen. Dann die getrockneten Tomaten in der Pfanne verteilen und die Hitze reduzieren. Dann eine kleine Prise Chili und den Rucola hineingeben. Schließlich kommen die Farfalle hinzu. Das Ganze mit Pfeffer und Salz verfeinern. Nun die Pfanne von der Kochstelle nehmen und etwas Oliventapenade hinzufügen. Den Pfanneninhalt auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 02. 05. 2012