

## Mediterrane Farfalle mit Bacon

### Für 2 Portionen:

300 g Farfalle	100 g Bacon	1 Zwiebel
1 Zucchini	3 Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Basilikum	50 g Pecorino	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Farfalle hineingeben. Einen weiteren Topf mit Olivenöl erhitzen. Die halbe Zucchini längs halbieren, die Kerne herausschneiden und ebenso wie die Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zucchini-Würfel, Zwiebel und Knoblauch nun gemeinsam im Olivenöl anbraten. Nun den Bacon in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Etwas später die gewürfelten Tomaten ebenfalls in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz gar ziehen lassen. Das Basilikum zupfen, grob hacken und unter den Tomaten-Zucchini-Sud heben. Sobald die Farfalle gar sind, das Wasser abgießen und die Nudeln unter das Gemüse heben, vermengen und auf Tellern anrichten. Abschließend etwas Pecorino darüber reiben und servieren.

Steffen Henssler am 19. August 2013