

Farfalle mit Bauchspeck, Olivenöl und Parmigiano Reggiano



Leckerer, würziger Pasta-Gericht

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Man könnte schon sagen, ein puristisches Gericht.

Pasta. Speck. Olivenöl. Und geriebener Käse.

Mit Salz und Pfeffer gewürzt.



Farfalle mit Bauchspeck, Olivenöl und Parmigiano Reggiano



11. November 2020

von [Thobie](#)

Kategorie [Pasta](#)

Personen

2

Zubereitungszeit

5 Minuten

Garzeit

13 Minuten

Gesamtzeit

18 Minuten



Zutaten

- 375 g Farfalle
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- gutes Olivenöl
- frisch geriebenes Meersalz
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Anleitung

1. Speck in kleine, kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten.
2. Pasta nach Anleitung zubereiten.
3. Auf zwei tiefe Teller verteilen. Speck darüber verteilen. Salzen und pfeffern.
4. Einen guten Schluck Olivenöl darüber geben.
5. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bauchspeck,

Meersalz,

Nudeln,

Olivenöl,

Parmigiano Reggiano

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/11/farfalle-mit-bauchspeck-olivenoel-und-parmigiano-reggiano/>