Farfalle mit Bauchspeck, Olivenöl und Parmigiano Reggiano



Leckeres, würziges 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/