Farfalle fantasia



Bunt wie Zuckerbonbons

Ab und zu hat mein Discounter in einzelnen Aktionen schon sehr ansprechende Artikel.

Heute fand ich dort Pasta von einem italienischen Hersteller.

Farfalle fantasia zweifarbig.

Zugegebenermaßen sieht die Pasta eher aus wie einzelne Zuckerbonbons.

Aber entsprechend zubereitet, zuerst bissfest gekocht, dann mit reichlich Olivenöl und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano, schmeckt sie hervorragend.

Ich gebe zur Garnierung noch etwas kleingeschnittenen Schnittlauch obenauf.

Für zwei Personen kann man für ein Pastagericht, bei dem es zusätzlich kein Fleisch oder eine andere Beilage gibt, durchaus zwei Packungen der Farfalle, also insgesamt 500 g, zubereiten.

Farfalle fantasia



12. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Pasta
Personen
2
Garzeit
7 Minuten
Gesamtzeit
7 Minuten



Zutaten

- 2 Packungen Farfalle fantasia zweifarbig (à 250 g)
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano
- Salz
- Schnittlauch

Anleitung

1. Schnittlauch kleinschneiden.
2. Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten bissfest garen.
3. Auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.
4. Reichlich Olivenöl und frisch geriebenen Parmigiano Reggiano darüber geben.
5. Mit Schnittlauch garnieren.

6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Farfalle,
Nudeln,
Olivenöl,
Parmigiano Reggiano,
Schnittlauch,
zweifarbig

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/12/farfalle-fantasia/