

Farfalle A & O bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Farfalle, 400 gr Artischockenherzen (Dose), 80 gr entkernte Oliven, 3 Esslöffel Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 2 Esslöffel gehackte Schnittlauch, 200 gr Ricotta(käse), 1 Prise schwarzer Pfeffer, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken, die entkernten Oliven hacken, eingelegte Artischockenherzen abtropfen und in schmale Scheiben schneiden, Käse mit einer Gabel zerdrücken.

Die Zubereitung:

Die Pasta in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser al dente kochen, parallel die zerdrückten Oliven im Olivenöl glasig dünsten, die kleingeschnittenen Artischockenherzen und gehackten Oliven zugeben und erhitzen. Anschließend die gehackte Petersilie und den Ricottakäse zugeben und unter regelmäßigem Rühren heiß werden lassen.

Die Farfalle in ein Sieb geben, gründlich abtropfen, wieder in den Topf geben und mit der Sauce vermischen, mit Salz und dem frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit!