

Fantasia di Farfalle

Ein Rezept von Andrea L'Abbate, aus der „L'Abbate Käsefabrik“ in Offenbach.

Zutaten:

- 500 g Farfalle (Schmetterlingsnudeln)
- 250 g Ricotta salata (Harter Schafsmilchkäse)
- 400 g reife, süße Cocktailtomaten
- 2 Büschel Basilikum
- 80 ml Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung:

Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Käse reiben, Tomaten halbieren, Basilikum fein zerschneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl vermischen. Salzen und pfeffern. Ziehen lassen und mit den gekochten Nudeln (al dente!) vermengen. Lauwarm servieren.

Extra Tipp: am nächsten Tag auch kalt als Salat lecker.