



TIPP | Dazu eine Flasche LaSelva Maremma Toscana servieren, ein harmonischer, fruchtig würziger Wein mit elegant eingebetteten Gerbstoffen und ansprechender Säure.

Rote Farfalle

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

LaSelva Olivenöl extra vergine

500 g LaSelva Farfalle

1 Glas (340 g) LaSelva Tomaten, gewürfelt

10 LaSelva getrocknete Tomaten

2 EL LaSelva Pest´oro

1 Knoblauchzehe

4 EL Parmesan, z. B. ÖMA Parmigiano Reggiano, gerieben

ZUBEREITUNG | **1** Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und im Olivenöl vorsichtig andünsten. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und zusammen mit den gewürfelten Tomaten zum Knoblauch geben. Anschließend das Pest´oro hinzufügen und kurz mitköcheln lassen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. **2** Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente – bissfest – kochen und mit der Sauce und dem Parmesan vermischen.

ZUBEREITUNGSZEIT | Ca. 15 Minuten

NÄHRWERTE | Pro Portion: 2752 kJ; 656 kcal; 25 g E; 19 g F; 93 g KH

