

FARFALLE A LA JAMIE O.



- 👉 Geräte und Lebensmittel vorbereiten, abmessen, ...
- 👉 Teigwaren kochen
- 👉 Wasser in einem Topf erhitzen und den Suppenwürfel auflösen

- 👉 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden
- 👉 Zucchini und Tomaten waschen und in Würfel schneiden
- 👉 Öl in einem Topf erhitzen
- 👉 Zwiebel und Knoblauch anrösten
- 👉 Gemüsewürfel kurz mitrösten
- 👉 mit Schlagobers und Suppe aufgießen
- 👉 würzen und 5 Minuten köcheln lassen
- 👉 Petersilie waschen, abzupfen und fein hacken
- 👉 Parmesan reiben
- 👉 Farfalle vorsichtig unter die Soße mischen
- 👉 Pasta auf Teller anrichten und mit Petersilie und Parmesan bestreuen!

35 dag Farfalle
1 EL Öl
1 KL Salz

125 ml Wasser
1/4 Suppenwürfel
1 Zwiebel
1 Zucchini
3 Tomaten
2 Zehen Knoblauch
3 EL Öl
1 EL Pizzagewürz
Salz
frische Petersilie
125 ml Schlagobers
frischer Parmesan

Buon appetito