



## Genuss-Rezept

### Farfalle alla Stromboli

#### Zutaten für 4 Personen

500 g	Gutfried Hähnchen Salami
300 g	Farfalle
250 g	Blattspinat (TK Produkt)
3 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
125 ml	Gemüsebrühe (Fertigprodukt)
120 g	Parmesankäse im Stück
4 EL	Balsamicoessig
1 EL	Zucker
1 TL	Speisestärke
1	kleines Bund Basilikum
	Meersalz und weißer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Den Blattspinat dazu geben und unter ständigem Rühren 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt die Gemüsebrühe, Balsamicoessig, Honig und Zucker dazu geben, einige Minuten bei kleiner Hitze kochen und mit in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Die Farfalle anrichten, die Balsamico-Blattspinat Soße darauf geben. Mit einem Küchenhobel die Parmesanscheiben hobeln und die Pasta belegen. Die Hähnchen Salami in ganzen Scheiben in Olivenöl braten und auf der Farfalle dekorativ anrichten. Zusätzlich mit einigen Basilikumblättern dekorieren.

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Pro Portion:** 427 kcal, 41 g Eiweiß, 19 g Kohlenhydrate, 17 g Fett

**Fotohinweis:** Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.