



Genuss-Rezept

Farfalle alla Stromboli

Zutaten für 4 Personen

500 g Gutfried Hähnchen Salami Klassik
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

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Den Blattspinat dazugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Gemüsebrühe, Balsamicoessig, Honig und Zucker dazu geben, einige Minuten bei kleiner Hitze kochen und mit in Wasser angerührter Speisestärke binden.
3. Farfalle nach Packungsanweisung kochen, anrichten und die Balsamico-Blattspinat Soße darauf geben. Mit einem Küchenhobel die Parmesanscheiben hobeln und die Pasta belegen.
4. Die Hähnchen Salami kleinschneiden, in Olivenöl braten und auf der Pasta dekorativ anrichten. Zusätzlich mit einigen Basilikumblättern dekorieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten