

Farfalle mit roten Linsen und Sbrinz (für 2 Personen)

150g Farfalle Teigwaren
100g rote Linsen
1-2 Knoblauchzehen
1 kleine Peperoncini
1-2 EL Olivenöl
Kräutersalz, Meersalz oder Fleur de sel
Italienische Gewürzmischung
Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
80g Sbrinzrollen
eine handvoll Basilikum
Paprika

Farfalle in Salzwasser al dente kochen. Rote Linsen in Wasser ohne Salz in ca. 10 Minuten gar kochen. Beides abtropfen lassen.

Knoblauch und Peperoncini rüsten und klein schneiden

In einer grossen Bratpfanne Olivenöl erwärmen, Knoblauch und Peperoncini darin anbraten.

Die Linsen zugeben und alles gut würzen. Dann die gekochten Farfalle zugeben. Alles gut umrühren und ein paar Minuten gut warm werden lassen.

Unterdessen die Sbrinzrollen und den gewaschenen Basilikum mit einer Schere zerkleinern.

Das Gericht auf zwei Teller verteilen, mit Sbrinz, Basilikum und Paprikapulver garnieren.

Passende Salate als Vorspeise:

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

Gemischter Salat mit Zwiebelsprossen

Rucolasalat mit Kürbiskernen und Radieschen