

Pastashop24.de

Farfalline Italiane mit Möhren und Frühlingszwiebeln

Zutaten für 3-4 Personen:

250g Farfalline Italiane
300g Möhren
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zucker
frische glatte Petersilie gehackt
frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Möhren dazugeben. Bei mittelstarker Hitze gut anrösten. Mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Frühlingszwiebeln unterheben und kurz mitbraten.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und nach ein paar Kochzeit-Minuten etwas Salzwasser abschöpfen und in die Möhrenpfanne geben. Kurz aufkochen lassen.

Die Nudeln in die Pfanne geben und durchschwenken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, frische Petersilie und etwas Parmesan darübergeben und servieren.