Nah&Frisch



www.recheis-variation.at Professional

Bunte Farfalle mit Paprika und Schafskäse

Hauptspeise Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Rote Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika der Länge nach halbieren, Stiele und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in ca. 1/2 cm große Stücke schneiden. Schafskäse in feine Würfelchen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in Öl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Suppe zugeben und aufkochen.
Recheis Variation Bunte Farfalle nach Packungsanleitung bissfest kochen und gut abseihen. Zuerst Schafskäse mit dem Gemüse vermengen, dann die Bunten Farfalle zugeben. Nochmals kurz erhitzen und mit Oregano bestreut servieren.

Zutaten

- 330 g Recheis Variation Bunte Farfalle
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 kleine Paprika (rot, gelb, grün)
- 150 g Schafskäse (Feta)
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL frischer Thymian
- 1 TL frischer Oregano
- 75 ml klare Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer