



Farro-Pasta mit Lachs & Wirsing

Ingredienti:

250gr. Farro-Pasta

(ver. Sorten haben wir in unserem Shop zur Auswahl)

½ Wirsing

200gr. Lachs

50gr. Schafkäse

Frischer Thymian

1 TL frischer Zitronensaft

Olivenöl (vom Fass aus unserem Shop)

Preparazione:

1. Einen hohen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und reichlich salzen (evtl. abschmecken).
2. Die Pasta kochen.
3. Die Erbsen kurz blanchieren
4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen (nicht zu heiß) und den Lachs kurz anbraten
5. Den Wirsing dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die fertigen Farro-Nudeln abschütten und in die Pfanne zu den restlichen Zutaten hinzufügen (die genaue Kochangabe beachten)
7. Mit Zitronensaft und Thymian abschmecken
8. Zum Abschluss den Schafkäse darüber geben (wer mag kann das ganze kurz im Ofen gratinieren)

BUON APPETITO