

BUNTE OFENPASTA MIT PANCETTA

BUNTE OFENPASTA MIT PANCETTA

Ab und an ist es notwendig in letzter Minute zu improvisieren. In diesem Fall sollte es eigentlich eine Blätterteigtarte geben, aber da der Teig beim Öffnen leider intensiv nach Essig gerochen hat musste ein Plan B her. Also schnell ein paar Nudeln gekocht – da passen doch die bunten Farfalle vom Gardasee! Mit etwas Ricotta, Pancetta, Walnüssen und Grillkäse. Ich bin allerdings auch in dieser Variante kein großer Fan von Grillkäse und würde beim nächsten Mal lieber Mozzarella nehmen. Am Ende etwas Honig darüber geben – unglaublich lecker!



Zutaten für 3-4 Personen:

250g (bunte) Farfalle

200g Ricotta

8 Scheiben Pancetta

1 Hand voll Walnüsse

3-4 Zweige Thymian

100g Käse, hier Grillkäse – besser Mozzarella

Pfeffer & Salz

2 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Nudeln abgießen und sofort mit dem Ricotta vermengen. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen und in eine passende Auflaufform geben. Den Pancetta klein schneiden und darauf verteilen.



Den Käse klein schneiden und mit den Walnüssen auf den Nudeln verteilen. Den Thymian von den Stängeln streifen und darüber streuseln.



Die Ofenpasta mit Pancetta für 15 Minuten in den Ofen schieben. Kurz vor Ende den Honig darüber träufeln.



Wenn der Pancetta schön knusprig ist darf die Pasta aus dem Ofen.

Restlos verputzen!

