

Tomatenfarfalle

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Portion Farfalle (Schmetterlingsnudeln)
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 3 eingelegte Chilischoten (oder etwas rote frische Chilischote)
- 2-3 EL Öl
- einige frische Basilikumblätter
- Salz

- Knoblauch schälen, durchpressen und mit dem Öl vermengen.
- Farfalle in reichlich Salzwasser bißfest kochen.
- Tomate halbieren, Stielansatz entfernen, klein würfeln.
- Eingelegte Chilis in Ringe (bzw. frische klein) schneiden.
- Gemüse mit dem Knoblauchöl mischen, salzen und unter die Farfalle mischen.
- Basilikum in Streifen schneiden und darübergeben.