

Feuer-Krawättli

ZUTATEN

ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 l Wasser
1 EL Salz
500 g Teigwaren, z.B. Krawättli
2 farbige Peperoni, in 1 cm breiten Streifen
3 EL Tomatenpüree
1 Bund glattblättrige Petersilie, fein zerzupft
250 g Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt
200 g Gruyère AOP, in kleinen Stücken
Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch



© le menu

Zubereitung

ZUBEREITUNG

Wasser im feuerfesten Topf über starker Glut aufkochen, salzen. Krawättli und Peperoni beifügen, 8–10 Minuten knapp al dente kochen. Tomatenpüree daruntermischen. Petersilie, Tomaten und Käse beifügen, mischen, bis der Käse geschmolzen ist, würzen.

