

## Farfalle mit Kirschtomaten - Schafskäse - Sugo

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Kirschtomate(n)
100	Gramm	Oliven, schwarz, ohne Stein
50	Gramm	Schafskäse
50	Gramm	Käse (Pecorino), gerieben
1/2	Bund	Petersilie, gehackt
4	Essl.	Öl
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Farfalle, oder andere Nudeln

### Anleitung:

Kirschtomaten halbieren. Schafskäse fein würfeln. Tomaten, Schafskäse, Pecorino, Petersilie und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen. Nudeln kochen und abgießen. Dann zurück in den heißen Topf geben und die kalte Soße unterrühren. Noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Man kann auch nur 2 EL Öl nehmen und 2 EL Gemüsebrühe.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe