

Farfalle mit Tintenfisch

500g Calamar, geputzt
1 dicke Zwiebel
4 Knobi
Petersilie
Salbei
Thymian
¼ l Sahne
¼ l Weißwein
Salz, Pfeffer
Olivenöl
1 Pfd. Farfalle tricolore
Parmesan

Geputzte und gehackte Zwiebel, dann Knobi anbraten, Wein und Sahne dazu, reduzieren, gehackte Kräuter und rautig geschnittenen Fisch rein geben und in 15 min zugedeckt garen. Währenddessen Nudeln in Salzwasser garen, abgießen, mit dem Sugo mischen und mit geriebenem Käse servieren.