



Deutsch (Schweiz)

[\(/de-ch?sl=de-ch\)](/de-ch?sl=de-ch)

français (Suisse)

[\(/fr-ch?sl=fr-ch\)](/fr-ch?sl=fr-ch)

FUSILLI SENZA GLUTINE

MIT KAROTTENCREME UND GERÖSTETEM SPECK



ZUBEREITET MIT Senza Glutine Fusilli | Barilla

[Home \(/de-ch\)](#) / [Rezepte \(/de-ch/rezepte\)](#) / Fusilli Senza Glutine mit Karottencreme und Geröstetem Speck

VORBEREITUNG

18 MINUTEN

KOCHEN

13 MINUTEN

FÄHIGKEITEN

LEICHT

Die Barilla Fusilli sind das Ergebnis einer Kombination aus qualitativ hochwertigem Hartweizen und neuen Verfahren, durch welche die Eigenschaften der Pasta noch stärker betont werden - damit die Sauce perfekt an der Pasta haftet.

Sie können dem Gericht eine noch persönlichere Note verleihen, indem Sie frischen Thymian oder ein bisschen Pecorino hinzugeben. Als Variante können Sie den Speck auch durch geräucherte Pancetta oder rohen Schinken ersetzen und alles gemäss dem Rezept kochen.

ZUTATEN

Anzahl Personen: 4

350 g Barilla Fusilli Senza Glutine

300 g Karotten

80 g Speck

200 g Milch

1 Schalotte

10 g Petersilie

30 g natives Olivenöl extra

Salz nach Belieben

Weisser Pfeffer nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1 Die Schalotte rösten, die grob geschnittenen Karotten hinzugeben und ebenfalls für 1 Minute rösten. Anschliessend die Milch hinzugeben und alles für 4-5 Minuten kochen lassen.
 - 2 Nach dem Ende der Kochzeit die Petersilie hinzugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschliessend alles pürieren, bis Sie eine Creme erhalten.
 - 3 Den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne schwenken, sodass überschüssiges Fett austritt.
 - 4 Die Fussili in ausreichend Salzwasser kochen, bis diese al dente sind. Anschliessend die Pasta mit der Karottencreme in eine Pfanne geben und servieren, indem Sie das Gericht mit den Speckstreifen garnieren.
-