



FARRO-SPAGHETTI MIT PIKANTEM BABY-TINTENFISCH, KÜRBISBLÜTEN UND GESALZENEM RICOTTA

Categoria: Erste Gerichte **Tempo di preparazione:** 25 minuten **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4

- 8 Kürbisblüten
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Knoblauchzehe
- 3 scharfe grüne Chilischoten
- 320 g Farro-Spaghetti
- 320 g geputzter Baby-Tintenfisch
- 100 g geriebener gesalzener Ricotta

Dieses Gericht kombiniert den intensiven Geschmack von Farro-Spaghetti – eine Erinnerung an alte Traditionen – mit köstlich würzigen Baby-Tintenfisch, zarten Kürbisblüten und – als Krönung – gesalzenem Ricotta. Ein Gericht für echte Feinschmecker!

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **25 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Kürbisblüten in Streifen schneiden. Die Baby-Tintenfische in einer Pfanne in nativem Olivenöl extra mit dem Knoblauch und den gehackten Chilischoten anbraten.

In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser *al dente* kochen und abgießen.

Die Spaghetti in der Pfanne schwenken, die Baby-Tintenfische und die Kürbisblüten dazugeben und ein paar Minuten ziehen lassen.

Den geriebenen gesalzenen Ricotta dazugeben und servieren. Guten Appetit!

