

Rezept

Nudeln mit Paprika-Sardellen-Sugo

Ein Rezept von Nudeln mit Paprika-Sardellen-Sugo, am 29.04.2024

Zutaten

250 g Nudeln (z. B. Linguine)

1 weiße Zwiebel (ca. 150 g)

5 Sardellenfilets in Öl (ca. 50 g)

1 kleine getrocknete Peperoni

1 Handvoll Basilikumblättchen

Pfeffer

2 EL fein gehobelter Parmesan

Salz

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

300 g geröstete Paprikaschoten (aus dem Glas)

1/2 EL Aceto balsamico

Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

- 1 Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen und fein hacken. Peperoni zerbröseln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, alles darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. anbraten.
- 3. Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Zum Zwiebel-Sardellen-Mix geben und unter Rühren 2-3 Min. mitdünsten.
- 4. Das Basilikum in feine Streifen schneiden, mit dem Essig zum Paprikasugo geben und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die abgetropften Nudeln mit der Sauce mischen und mit Parmesan bestreuen. Gleich servieren.