

Rezept

Farfalle mit Paprikasauce

Ein Rezept von Farfalle mit Paprikasauce, am 29.05.2023

Zutaten

1 rote Paprikaschote	200 g Brokkoli
1-2 Knoblauchzehen	1-2 frische rote Pfefferschoten
Salz	1 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe (Instant)	250 g Farfalle
2 EL frisch gehacktes Basilikum	1-2 EL trockener Weißwein
50 g Sahne	1 EL saure Sahne
Pfeffer	2-4 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Die Paprika und den Brokkoli waschen. Die Paprika putzen und würfeln, den Brokkoli in Röschen teilen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pfefferschoten putzen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln.
2. In einem großen Topf 4 l Wasser zum Kochen bringen, salzen. Den Brokkoli darin 2-3 Min. blanchieren. Herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. (Das Blanchierwasser für die Nudeln verwenden.)
3. Den Knoblauch in dem Öl hellgelb braten. Die Paprika und die Gemüsebrühe dazugeben, alles offen in ca. 15 Min. einkochen.
4. Inzwischen das Blanchierwasser wieder zum Kochen bringen, die Farfalle darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
5. Brokkoli, Pfefferschote und Basilikum in die Paprikasauce geben. Weißwein, süße und saure Sahne einrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farfalle abgießen, abtropfen lassen, mit der Sauce mischen. Mit Parmesan servieren.