Rezept

# Gratinierte Nudeln mit Chorizo und Paprika

Ein Rezept von Gratinierte Nudeln mit Chorizo und Paprika, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| | Salz |
| **250 g** | gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas) |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| **1/2 Bund** | Petersilie |
| **2 EL** | Olivenöl |
| **125 g** | Edelpilzkäse |
| **300 g** | frische Fusili, Farfalle oder Orecchiette (oder 250 g getrocknete) |
| **250 g** | kleine weiße oder braune Champignons |
| **1** | milde weiße Zwiebel |
| **150 g** | Chorizo (spanische Paprikawurst, mild oder scharf) |
| **125 g** | Manchego |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin in ca. 2 Min. gut bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Paprikaschoten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Pilze putzen, feucht abreiben, halbieren und mit dem Zitronensaft mischen.

3. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Wurst pellen, in dünne Scheiben schneiden und vierteln.

4. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Öl mischen. Die Mischung mit Salz würzen und in der ungefetteten Form verteilen.

5. Den Manchego von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Den Edelpilzkäse ebenfalls würfeln, mit dem Manchego mischen und auf der Nudelmischung verteilen. Die Nudeln im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind.