

Rezept

## One-Pot-Pasta mit Paprika, Oliven & Rucola

Ein Rezept von One-Pot-Pasta mit Paprika, Oliven & Rucola, am 25.04.2024

### Zutaten

#### Zutaten:

2	rote Paprika	10	schwarze Oliven (entsteint)
1 TL	Olivenöl	200 g	passierte Tomaten
	Salz	125 g	Nudeln (glutenfrei, ersatzweise Dinkelnudeln)
50 g	Rucola	60 g	Parmesan
½ TL	Kräutersalz		Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 21 g F, 19 g EW, 64 g KH

### Zubereitung

1. Paprika waschen, halbieren, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften in Würfel schneiden. Oliven falls nötig entsteinen und in Ringe schneiden.
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Paprikawürfel darin bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Passierte Tomaten und 200 ml Wasser mit etwas Salz zugeben. Die Nudeln hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze nach Packungsanweisung bissfest garen. Dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf Wasser nachgeben (bis zu 150 ml).
3. In der Zwischenzeit Rucola waschen, trocken schütteln. Parmesan reiben. Am Ende der Garzeit die Pasta mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken, die Oliven hinzufügen und alles mit Rucola anrichten. Dazu den geriebenen Parmesan reichen.