Rezept

Paprika-Pasta mit Feta und Walnüssen

Ein Rezept von Paprika-Pasta mit Feta und Walnüssen, am 25.04.2024

Zutaten

1	rote Paprikaschote (ca. 200 g)
200 g	Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
	Salz
30 g	Walnusskerne
	Pfeffer
50 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
1	rote Zwiebel
2 Stiele	Basilikum
200 g	Maccheroncini (Kochzeit 8 - 10 Min.)
2 EL	Ajvar (Paprikapaste; aus dem Glas)
100 g	Feta (Schafskäse)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

Zubereitung

1. Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Kirschtomaten halbieren. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und beiseitelegen.

2. Basilikumstiele, Öl, Nudeln, Paprikastreifen, getrocknete und frische Tomaten, Zwiebeln und den Knoblauch in eine großen Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. 500 ml kaltes Wasser, 1 TL Salz und das Ajvar hinzufügen. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.

3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 15 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.

4. Die Walnüsse grob hacken und den Feta zerbröckeln. Die Basilikumstiele aus den Nudeln entfernen. Die Basilikumblätter fein schneiden und unter die Nudeln rühren. Die Paprika-Pasta mit Pfeffer würzen, mit Feta und Walnüssen bestreuen.