

## Rezept

# Paprika-Tomaten-Pasta

Ein Rezept von Paprika-Tomaten-Pasta, am 23.01.2025

## Zutaten

2	Zwiebeln	3 Zehen	Knoblauch
2	gelbe Paprikaschoten	150 g	Frühstücksspeck (in Scheiben)
2 Handvoll	Basilikumblätter	300 g	Cocktailtomaten
80 g	Parmesan (am Stück)	2	getrocknete Peperoncini (ersatzweise 1 Msp. Pul biber oder Cayennepfeffer)
4 EL	Olivenöl	1 EL	Zucker
2 EL	Kapernäpfel	2-3 EL	Aceto balsamico bianco
	Salz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln in schmale Spalten, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in ca. 3 cm lange Rauten schneiden. Den Speck in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Käse grob hobeln, die Peperoncini grob zerbröseln.
2. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Paprikastücke darin braten, bis sie leicht gebräunt und knapp gar sind. Dann herausnehmen. Den Speck in der Pfanne knusprig braun braten und ebenfalls wieder herausnehmen. Die Tomaten im restlichen Öl anbraten, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen.
3. Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Peperoncini dazugeben und noch ca. 2 Min. mitbraten. Paprikarauten, Speck und Basilikum hinzufügen, mit 2 EL Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit frisch gekochten Nudeln (z. B. Muscheln, Bucatini oder Penne) mischen, auf Teller verteilen und den Käse darüberstreuen.