

Rezept

Paprikasauce mit Feta

Ein Rezept von Paprikasauce mit Feta, am 20.04.2024

Zutaten

je 1 kleine rote, gelbe und grüne Paprikaschote	300 g Tomaten
2 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	4 Salbeiblättchen
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 g Feta (Schafkäse)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und klein würfeln. Tomaten waschen und ebenfalls fein schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Die Kräuter waschen und trockenschütteln. Thymianblättchen von den Zweigen abstreifen, Salbei in Streifen schneiden.
2. Öl im Topf erhitzen. Zwiebeln, Kräuter und Knoblauch andünsten. Die Paprikawürfel untermischen und kurz mitgaren. Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 8 Min. schmoren lassen.
3. Vor dem Servieren den Feta in kleine Stücke krümeln. Paprikasauce mit den frisch gekochten Nudeln mischen, Feta aufstreuen.