

Rezept

Pasta mit Crema di Peperoni

Ein Rezept von Pasta mit Crema di Peperoni, am 31.05.2023

Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g Nudeln (z. B. Spaghettini) | Salz |
| 1 Knoblauchzehe | 2 Sardellenfilets (in Öl, aus dem Glas) |
| 1 kleine getrocknete Peperoni | 200 g geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas) |
| 1 EL Olivenöl | 100 ml Gemüsebrühe |
| 100 g Sahne | Cayennepfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen, ebenfalls fein hacken. Peperoni mit den Fingern zerbröseln. Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, grob hacken.

3. In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Sardellen und Peperoni darin 2-3 Min. bei mittlerer Hitze andünsten.

4. Paprikaschoten zum Knoblauch-Sardellen-Mix in den Topf geben. Die Gemüsebrühe und die Sahne angießen, alles vermischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 4-5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

5. Die Sauce mit einem Pürierstab fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.