

Rezept

# Pasta mit Crema di Peperoni

Ein Rezept von Pasta mit Crema di Peperoni, am 28.03.2025

## Zutaten

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