

Rezept

Scharfe Paprikapasta

Ein Rezept von Scharfe Paprikapasta, am 26.04.2024

Zutaten

400 g kurze Nudeln (z. B. Penne)	Salz
2 rote Paprika	3 EL Olivenöl
4 EL scharfes Ajvar (Paprikapaste; aus dem Glas)	Pfeffer
4 EL Rauchmandeln (ersatzweise Mandeln natur)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 540 kcal, 19 g F, 15 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Paprika längs halbieren, die weißen Trennwände und die Kerne entfernen. Die Hälften mit einem Sparschäler dünn schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Das Ajvar und 400 ml Nudelkochwasser dazugeben. Alles aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. dünsten.
3. Die Mandeln grob hacken. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und tropfnass in die Paprikasauce geben. Auf der abgeschalteten Herdplatte zugedeckt ca. 5 Min. durchziehen lassen. In tiefen Tellern anrichten und mit den Mandeln bestreut servieren.