Rezept

Würziger Paprikasugo

Ein Rezept von Würziger Paprikasugo, am 03.06.2025

Zutaten

2	rote Paprikaschoten
10 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
	Salz und Chilipulver nach Geschmack
4	Knoblauchzehen
4 EL	Pinienkerne
	1/8 l trockener Weißwein oder Gemüsebrühe
2 EL	Sahne
4 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen, Blättchen abstreifen. Pinienkerne mittelfein hacken, ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten.

2. Paprika mit Thymian im Öl unter Rühren 2-3 Min. braten. Knoblauch kurz mitbraten. Wein angießen, Tomatenmark untermischen, Paprika zugedeckt bei schwacher Hitze in 2-3 Min. bissfest garen.

3. Sahne unterrühren, mit Salz und Chili abschmecken. Mit dem Käse unter gegarte Nudeln (Spaghetti oder Linguine) mischen und mit Pinienkernen bestreuen.