



PASTA PEPERONATA – FETTUCINE MIT CREMIGEM PAPRIKAGEMÜSE



Leckerer und einfaches Pasta Peperonata Rezept. Pasta Peperonata ist ein Nudelgericht mit bunt gemischten Paprikaschoten, meine Version auch mit Chili. Das Rezept ist super einfach und vor allem auch eine tolle Resteverwertung für übrig gebliebene Paprikaschoten.



Zubereitungszeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Schneide die Paprikaschoten in Streifen (ca. 1 cm breit und 5 cm lang). Schmore die Paprikastreifen bei mittlerer Hitze mit Olivenöl in einem großen Topf für etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel. Schneide inzwischen die Zwiebel in Halbringe, die Knoblauchzehe in feine Scheiben und die Chilis fein. Fülle das Gemüse zu den Paprikastreifen in den Topf und schmore das Gericht für 10 Minuten weiter. Lass inzwischen Wasser in einem großen Topf kochen und koche die Nudeln im Salzwasser al dente (bissfest).

Übergieße das Gemüse mit dem Balsamico-Essig, reibe den Parmesan hinzu und verrühre die Mascarpone damit. Würze das Gemüse mit Salz und Pfeffer. Gieße das Gemüse mit etwa 1-2 Schöpfkellen des Nudelwassers auf und lass es aufkochen. Füge die Nudeln und die kleingeschnittenen Kräuter zum Gemüse hinzu und verrühre alles gut.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

ZUTATEN :

- ☐ **70 ml** Olivenöl
- ☐ **5** Paprika (rot, gelb, grün)
- ☐ **1** rote Zwiebel
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **2** Chilischoten
- ☐ **2 EL** Balsamicoessig
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **4** Petersilie
- ☐ **1** Basilikum
- ☐ **100 g** Parmesan
- ☐ **100 g** Mascarpone
- ☐ **500 g** Nudeln