



ZUTATEN

- 200g Pasta  
(z.B. Zebra Farfalle von  
Pastifico Marella)
- 2 rote Spitzpaprika
- 10 Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 40ml Wodka
- 2 EL Zitronensaft
- 50ml Sahne
- 30g Parmesan
- 1TL Salz
- 1TL Kräuter de Provence
- 1/2 TL Pfeffer
- 20g Pinienkerne

REZEPT: ZEBRAPASTA MIT GERÖSTETER PAPRIKA

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Spitzpaprika waschen, einmal längs halbieren, entkernen und mit der Außenseite nach oben auf ein sauberes Backblech legen. Cherrytomaten waschen und ebenfalls auf das Blech legen. Beides für 40 Minuten im Ofen rösten
3. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und im Olivenöl anschwitzen. Mit Wodka und Zitronensaft ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen
4. Bei mittlerer Hitze geröstete Paprika und Tomaten zum Saucenansatz dazu geben, kurz mitkochen und anschließend alles pürieren
5. Parmesan reiben und zusammen mit der Sahne zur Sauce geben. Kurz aufkochen lassen und anschließend mit Salz, Kräuter de Provence und Pfeffer abschmecken
6. Nudeln bissfest kochen und nebenbei die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett braun rösten
7. Nudeln dekorativ in einer Schüssel anrichten, Sauce drüber geben und mit Pinienkernen und Parmesan garnieren

REICHT FÜR 2 PERSÖNLICHEN  
DAUERT 1 STUNDE  
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Die Sauce wird noch homogener, wenn die geröstete Paprika nach dem Backen kurz in den Kühlschrank gelegt und die Haut anschließend abgezogen wird. So ist die Sauce nahe zu stückchenfrei und schön cremig.

---



---



---



---



---



---

NOTIZEN

