

Rezept

Nudeln mit scharfer Paprikacreme

Ein Rezept von Nudeln mit scharfer Paprikacreme, am 01.07.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 große rote Paprikaschote | 1 kleine Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 EL neutrales Öl |
| 1 TL rosenscharfes Paprikapulver | Salz |
| Pfeffer | 200 g Bucatini (lange, dünne Röhrennudeln) |
| 2 EL geröstete gesalzene Erdnüsse | 120 g Frischkäse |
| 1-2 TL Zitronensaft | Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote längs aufschneiden und von Stielansatz, weißen Trennwänden und Samen befreien. Die Hälften waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und halbieren, ggf. den grünen Trieb entfernen. Knoblauch fein hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Paprikastücke darin 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.
3. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Bucatini hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 10 Min. bissfest kochen. Die Erdnüsse im Mörser grob zerstoßen (siehe Info).
4. Während die Nudeln kochen, die Paprikamischung mit dem Frischkäse im Mixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.
5. Nudeln in ein Sieb abgießen, ca. ½ Min. abtropfen lassen und in zwei tiefe Teller verteilen. Paprikacreme und Erdnüsse darübergeben.