

Penne mit Paprika-Kräuter-Soße

Nudel-Gerichte » Penne

Zutaten (4 Personen)

- » 2 rote Paprika
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Chilischote(n)
- » 2 EL Olivenöl
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 400g Penne
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Salbeiblatt (-blätter)
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 3 EL Crème fraîche
- » 8 Scheiben Parmaschinken

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chili abbrausen, putzen, längs aufritzen, entkernen und fein hacken.

2. Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin anbraten. Paprika und Chili zufügen, andünsten. Brühe zufügen und ca. 15min garen. Penne in Salzwasser in ca. 10min bissfest garen.

3. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Soße pürieren. Crème fraîche und Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Mit der Soße und Schinken anrichten, evtl. mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 550kcal/E18g/F19g/KH74g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 603

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke