

Penne mit Paprikasoße

Zutaten für: 4 Portionen

2		M.-große	Zwiebel(n)
3		Knoblauchzehe(n)	
300	Gramm	Paprikaschote(n), geröstet, eingelegt	
500	Gramm	Penne oder andere Nudeln	
		Salzwasser	
1	Teel.	Öl	
4		M.-große	Tomate(n)
10		Oliven, entsteint	
	Etwas	Chilipulver	
		Cayennepfeffer	
		Salz	
4		Stiel/e Basilikum, evtl	
40	Gramm	Parmesan, gehobelt	

Anleitung:

Lecker, leicht, trennkostgeeignet. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprika trocken tupfen und grob schneiden. Die Nudeln im kochenden Salzwasser 10 min. bissfest garen.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Die Paprika zugeben und mitdünsten. Mit 350 ml Wasser ablöschen, aufkochen und zugedeckt 5 min. köcheln lassen.

Die Tomaten waschen und fein würfeln. Die Oliven in Ringe schneiden. Die Paprikamischung im Topf pürieren. Danach Tomaten und Oliven hineingeben. Mit Salz und Chilipulver abschmecken. Das Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen.

Die Nudeln abgießen und mit Soße, Parmesan und Basilikum anrichten. Dazu schmeckt noch ein kleiner Salat sehr gut.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe