

Höllen - Pasta

Kategorien: Italien, Pasta, Chili, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN

2		Olivenöl
1		Zwiebel
1		Rote Paprikaschote
2		Bananen
70	ml	Ananas-Saft
3		Orangen; den Saft
1/4	Tasse	Koriandergrün
4		Zitronensaft
4		Feingehackte Chili-Schote
		Geriebener Parmesan
2		Butter
500		Fettuchini
		Salz
		Grober Pfeffer

Anleitung:

Die feingehackte Zwiebel und die ent-kernte und feingehackte Paprikaschote in einem großen Topf in Öl bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Bananen, den Ananas und den Orangensaft hinzufügen und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Bananenscheiben weich sind. Den Topf vom Herd nehmen. Zitronensaft, feingehacktes Korianderkraut, gehackte Chili-Schoten und 3 TL des geriebenen Parmesan hinzufügen und verrühren. Die Fettuchini in brodelndem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und in eine große Schüssel geben. Die Sauce darübergeben, wenig salzen und pfeffern und mit geriebenem Parmesan garnieren.