

Penne in cremiger Paprikasauce



🕒 30 Min.

🔊 simple

📅 09.05.2022

Zutaten für

Portionen

500g Penne

2 rote Paprika

3 EL Ajvar (Paprikapaste)

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

200ml Sahne

200ml Wasser

200g Frischkäse

Salz und Paprikapulver Edelsüß

Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

🕒 Zubereitung ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Zuerst die Paprika in Stifte schneiden und die Zwiebeln klein würfeln. Danach die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl glasig dünsten. Die Paprikastreifen dazugeben und ein paar Minuten mit anbraten. Dann mit Sahne und Wasser ablöschen, alles kurz aufkochen lassen und den Frischkäse und Ajvar einrühren. Nun mit Salz und Paprikapulver würzen und 10 Minuten köcheln lassen. Parallel dazu die Nudeln kochen und anschließend zur Soße geben. TIPP: Direkt eine große Pfanne nehmen, damit Soße und Nudeln später zusammen darin Platz haben.

Rezept erstellt von



Fabienne Zell