



Nudeln in Paprikasauce

Zutaten für 4 Personen:

500-600 g Nudeln nach Wahl

3 rote Paprika
1 kleine Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
150 ml Milch oder Schlagobers
3 EL Tomatenmark
Salz, Chillipulver

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel wird noch geviertelt und mit dem Knoblauch auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilt.

Die Paprika halbieren, entkernen und entstielen. In grobe Stücke schneiden und auch auf das Backblech geben.

Das Gemüse mit dem Olivenöl beträufeln und bei 220°C 20 Minuten im Backofen rösten.

In der Zwischenzeit werden die Nudeln bissfest laut Packungsanleitung zubereitet.

Das geröstete Gemüse kurz abkühlen lassen und gemeinsam mit der Milch, dem Tomatenmark und den Gewürzen mit dem Stabmixer fein pürieren.

Entweder die Sauce separat servieren, oder gleich die Nudeln damit mischen.

Mit Parmesan und frischen Kräutern geschmacklich abrunden.

