

Tagliatelle mit zweierlei Paprika

Für 2 Personen:

250 g Tagliatelle	1 rote Paprika	1/2 rote Peperoni
1 TL Paprikapulver	1 Msp. Gewürzsalz	1 gelbe Paprika
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 Msp. Zucker
2 EL Butter	4 EL Ziegenfrischkäse	1/2 Bund glatte Petersilie

Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente garen.

Rote Paprika und Peperoni mit Kernen klein schneiden, in ein hohes Gefäß geben, Paprikapulver und 150 ml Wasser dazugeben und mit einem Pürierstab fein mixen.

Zwischendurch mit Gewürzsalz würzen.

Gelbe Paprika erst vierteln, dann in dünne Streifen schneiden. Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden und zusammen mit der gelben Paprika für ca. 2 Min. in heißem Olivenöl anbraten. Anschließend den roten Paprikasud dazugeben und für ca. 5 Min. einkochen lassen.

Butter, Tagliatelle und gehackte Petersilie zum Paprikasud geben und alles gut vermengen. Etwas vom Ziegenfrischkäse auf die Pasta geben, nochmals verrühren und auf Tellern anrichten. Den restlichen Ziegenfrischkäse jeweils auf die Pasta geben.

Steffen Henssler am 03. August 2022