



## Mediterrane Pasta Peperonata

mit Paprika und Mandeln



20-30min



2 Personen

Hier kommt deine neue Lieblingspasta! Mit Paprikaragout statt Tomatensauce, knackigen Mandelstiften und frisch geriebenem Hartkäse aus Italien. Das ist immer noch leicht genug für ein spätes Abendessen oder sogar schon etwas abgekühlt in einer warmen Sommernacht? So oder so, du wirst begeistert sein!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1
- Frische Petersilie
- 1 Päckchen gehackte Mandeln
- 40ml Verjus
- 1 Becher Schmand <sup>7</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Paprika
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 45.6g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 26.3g



### 1. Paprika schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Inzwischen die **Paprika** entkernen und in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob hacken.



### 4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** für ca. 10-12Min. bissfest kochen, dann abgießen und kalt abschrecken.



### 2. Paprika anbraten

In einem großen Topf nun 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Paprikawürfel** mit **Knoblauch** und **Zwiebelstreifen** ca. 3-4Min. anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Sauce pürieren

Nun den **Schmand** unter das **Paprikagemüse** rühren, die Hitze auf niedrigste Stufe runter drehen und die **Sauce** nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer anpürieren, sodass die **Sauce** eine cremige Konsistenz bekommt, aber immer noch stückig ist.



### 3. Sauce ansetzen

Die **Paprika** mit **Verjus** ablöschen und abgedeckt für ca. 8-10Min. bei mittelhoher Hitze leicht köcheln lassen. Währenddessen die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ca. 1-2Min. goldbraun rösten. Vorsicht, sie können schnell verbrennen!



### 6. Käse reiben

Zum Schluss die **Petersilie** mit Stängeln fein hacken. Den **Käse** grob reiben. Die **Pasta** mit den **Mandeln** unter die **Sauce** mischen und mit **Petersilie** und **Käse** garniert servieren.