



Nudeln in Paprika-Ragout

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------|--------|
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Knoblauchzehen | 2 St. |
| Paprika, rot | 3 St. |
| Petersilie, frisch | 20 g |
| Olivenöl | 2 EL |
| Tomatenmark | 4 EL |
| Rotwein, trocken | 200 ml |
| Salz | |
| Cesljanci Nudeln | 800 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Paprika, edelsüß | 2 TL |
| Feta | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in große Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Die Hitze auf höchste Stufe drehen und Tomatenmark darin ca. 2 Min. braun rösten. Paprika hinzugeben und im Tomatenmark ca. 4 Min. unter regelmäßigem Wenden anbraten. Paprika-Ragù mit Rotwein ablöschen und ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Nudeln im Wasser ca. 5 Min. bissfest garen.
4. Nudeln abgießen und in das Paprika-Ragout geben. Paprika-Ragout mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken und auf Tellern verteilen. Fetakäse über das Paprika-Ragout zerbröckeln und mit frischer Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 983 kcal |
| Kohlenhydrate | 167 g |
| Eiweiß | 34 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 13 g |