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