



Pasta mit Ofenpaprika-Sauce

Geröstete Paprika Sauce, cremiges Seelenfutter

Einkaufsliste

3-4 Personen

- 2 große Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 2-3 Zweige Thymian
- 1 TL getr. Rosmarin
- 1 TL getr. Oregano
- 1,5 TL Salz
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 Msp. Chili
- 1 Msp. Cumin
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 100 g Rucola
- 200 g Burrata
(Abtropfgewicht)
- 250 g Pasta (ungekocht)

So wird's gemacht

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln achteln. Knoblauch leicht andrücken.

Das Olivenöl, Tomatenmark und die Gewürze in eine Ofenform geben und gut vermengen. Paprika, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und verrühren.

Im Backofen 25 Minuten backen. Derweil die Pasta al dente kochen.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit der Brühe und Sahne ablöschen und gut verrühren. Die Masse (in einen Mixer geben und) pürieren. Masse zurück in die Ofenform geben.

Die al dente gekochte Pasta zu der Sauce geben und alles gut vermengen. Fünf Minuten im Ofen ziehen lassen. Herausnehmen, den Burrata und nach Belieben Rucola zur Pasta geben und servieren.

Tipp: Wer keinen Burrata mag, kann auch Mozzarella nehmen oder 100 g Feta zur Paprika geben und mitrösten. Alles pürieren und servieren.

Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Kochen | 30 Min
- Fertig in | 35 Min
- Kann gut eingefroren werden