

Pasta in Tomaten-Paprika-Soße

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Tomatenpesto/-sugo
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Frischkäse
- 250g Pasta (z.B.Makkaroni)
- 250g Morzarellabällchen
- 10g Basilikum
- 1TL (gestrichen) Gemüsebrühpulver
- Öl, Wasser, Salz, Pfeffer

1) Pasta in gesalzenem Wasser gemäß Anleitung garen.

2) Währenddessen Knoblauch abziehen und grob hacken, Paprika entkernen und in 3cm große Würfel schneiden.

3) Im großen Topf Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, Knoblauch und Paprikastücke 5-8min anbraten bis die Paprikawürfel weich sind.

4) Dann mit 50-75ml Wasser sowie Tomatenpesto ablöschen und Gemüsebrühpulver dazugeben. Weitere 4-6min köcheln lassen.

5) Nach der Kochzeit Soße vom Herd nehmen und Frischkäse unterrühren. Mit dem Pürierstab vorsichtig zu einer cremigen Soße verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter fein hacken.

6) Die fertige Pasta zur Soße in den Topf geben und vermengen. Pasta anschließend auf den Tellern anrichten und mit Morzarellabällchen sowie Basilikum toppen.



Guten
Appetit