

Pasta in cremiger Paprikasoße

Zutaten

(für 4 Personen)

3 Paprika (rot)

2 Hände Basilikumblätter

3 EL Olivenöl

3 Schalotten

1 Knoblauchzehe

3 TL Spicy's Sweet Paprika

Salz

Pfeffer

500 g Pasta

Zubereitung

Die Paprikaschoten entkernen, den Strunk entfernen und Paprika in Stücke schneiden. Schalotten und die Knoblauchzehe kleinhacken, mit Salz, Pfeffer und Spicy's Sweet Paprika würzen und alles ca. 5 Minuten unter Rühren in der mit 3 EL Öl gefüllten Pfanne kurz anbraten. Dann den Deckel auflegen, vom Herd nehmen und in der Pfanne abkühlen lassen. Anschließend die Masse in einen Mixer geben und zu einer cremigen Soße pürieren. Nach Bedarf etwas Wasser und/oder Olivenöl zugeben um die Soße zu verdünnen. Pasta nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. Soße in eine Pfanne auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Pasta zur Soße geben und vermengen. Auf tiefen Tellern mit Basilikum anrichten.