Pomito

Tomaten Pastasotto mit Paprika



Vorbereitungszeit: 10 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frisch geriebener Parmesan: 60 gr
- Gelbe Spitzpaprika: 1
- Gemüsesuppe, heiß: 500ml
- Knoblauchzehen: 2
- Olivenöl: 2 EL
- Pfeffer: n. B.
- Pinienkerne: 50 gr
- Risoni Pasta: 300 gr
- Rote Spitzpaprika: 2
- Salz: n. B.
- Thymianstiele: 2
- Tomatenmark: 1 EL
- Zwiebel: 1

Vorbereitung

1. Backofen auf 230 Grad Heißluft vorheizen.
2. Die roten Spitzpaprika der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen stellen und die Paprika für ca. 5 Minuten „braten“.
3. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne, ohne Öl, anrösten. ACHTUNG die Pfanne dabei nicht aus den Augen lassen, da die Pinienkerne schnell verbrennen.
4. Die Paprika aus dem Backofen nehmen und beiseitestellen.
5. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und fein hacken. Die gelbe Paprika vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
6. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anbraten. Paprikawürfel und Risoni Nudeln sowie Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten.
7. Nun mit der Hälfte der Gemüsesuppe ablöschen und mit Tomatenfruchtfleisch aufgießen.
8. Thymianstiele abrebeln und zur Pasta geben.
9. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, nach und nach die restliche Gemüsesuppe zugeben.
10. Kurz vor dem Servieren die gegrillten Paprikaschoten in Stücke schneiden und zur Pasta geben.
11. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Tomaten Pastasotto mit gerösteten Pinienkernen servieren. Wer mag kann dazu Parmesan reichen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr

