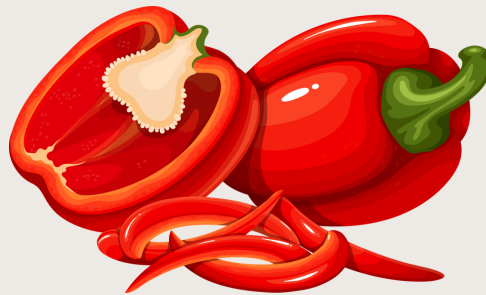


NUDELN MIT CREMIGER PAPRIKASAUCE

Zutaten (ca. 8 Portionen)

- 1000g Nudeln nach Wahl
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 8 Paprikas (rot)
- 4 EL Öl
- 500 ml pflanzliche Milch oder Sahne
- 12 EL Frischkäse
- 4 EL Paprikamark
- 12 EL Parmesan
- 3 TL Salz oder nach Geschmack
- scharfes Paprikapulver oder Cayennepfeffer nach Geschmack



Zum Garnieren (optional):

- Petersilie
- Parmesan
- geröstete Pinienkerne, Erdmandeln oder Kürbiskerne

ZUBEREITUNG (CA. 35 MIN.)

- Den Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln vierteln. Die Paprika zunächst vierteln, entkernen und anschließend waschen. Das Gemüse (Paprikahälften, Zwiebelviertel und Knoblauchzehen) auf ein Backblech legen, mit etwas Öl beträufeln und für ca. 20 Minuten im Ofen rösten.
- Währenddessen die Nudeln gemäß der Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. Anschließend das Kochwasser abgießen.
- Das geröstete Gemüse mit dem Pflanzendrink, Paprikamark, Frischkäse, Parmesan, Salz und einer Prise Paprikapulver (oder Cayennepfeffer) in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab cremig pürieren.
- Anschließend die Paprikasoße in eine Pfanne oder Topf gießen, aufkochen und kurz köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Die Sauce abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Wem die Sauce zu dick ist, der kann auch noch etwas mehr Pflanzenmilch zum Verdünnen hinzugeben.
- Nun die Nudeln hinzugeben und mit der Soße vermengen.
- Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischer Petersilie, gerösteten Kernen und/oder Parmesan garnieren.