

heute gibt es...

## Pasta mit veganer Paprikasoße



### **Zutaten: (für 2 Personen)**

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 große, rote Paprika
- 200g Pasta
- 6-8 Basilikumblätter
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in einer großen Pfanne mit dem Olivenöl glasig dünsten.
2. Währenddessen die Paprikaschote waschen, putzen und in Würfel schneiden. Diese in die Pfanne geben und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis diese weich sind.
3. Das Gemüse gemeinsam mit den Basilikumblättern (zwei für die Deko beiseitelegen) in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab zu einer cremigen Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Nudeln in der Zwischenzeit in Salzwasser al dente kochen, sodass diese etwa zeitgleich mit der Soße fertig sind.
5. Zum Schluss die Nudeln abgießen, mit der Soße in der Pfanne geben, gut durchmischen und mit den Basilikumblätter dekorieren. Sofort servieren und genießen.





### **Weitere Tipps und Informationen:**

- Als Nudelsorten eignen sich hierbei kurze Nudeln wie Penne oder Fusilli, da diese die Soße besser aufnehmen als beispielsweise Spaghetti.
- Wer es scharf mag, kann noch etwas Chili unter die Soße mischen.
- Wenn es nicht vegan sein muss, kann für eine zusätzliche Cremigkeit etwas Frischkäse hinzugegeben werden.