

Spirelli - Paprika - Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spirelli - Nudeln, 3 mittelgroße Zwiebeln, 8 Paprikaschoten (gelb, grün, rot), 1 Esslöffel Tomatenmark, 1 Päckchen Tomato al gusto, 250 ml Cremefine zum Kochen, 100-150 ml Milch, 100-150 ml Wasser, 1 gehäufte EL Ajvar (mild), 2 Esslöffel Tomatenketchup, n.B. Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce, Olivenöl zum Anbraten.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und würfeln.

Paprika waschen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Nudeln wie gewohnt kochen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten.

Paprikawürfel hinzu geben und ebenfalls einige Minuten anbraten.

Tomatenmark zum Gemüse geben, unterrühren und eine Minute mit anbraten.

Anschließend Tomatenketchup, Ajvar und Tomato al gusto unterrühren.

Dann Cremefine, Milch und Wasser dazu geben, gut verrühren und würzen.

Die fertig gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen.

Guten Appetit!