

Paprikasauce für Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Paprika (rot, grün, gelb), 1 große Zucchini, 1 Zwiebel, 200 gr gekochten Schinken, 200 gr Sahne, Tomatenmark, 150 ml Wasser, 2 Teelöffel Frischkäse, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Brühe, Oregano, Chili, Öl.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen, die Kerne und weißen Rippen entfernen und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Zucchini waschen, und in dünne Stifte schneiden. Knoblauch schälen und zerdrücken. Gekochten Schinken in schmale Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Den gekochten Schinken in etwas Öl anbraten. Zwiebeln, Zucchini und Paprikastreifen dazugeben und ebenfalls etwas anbraten. Knoblauch, Tomatenmark und Wasser hinzufügen und alles etwa 10-15 Min. garen. Mit der Sahne ablöschen, die Gewürze dazugeben und zum Schluß den Frischkäse schmelzen lassen.

Dazu passen Nudeln und Parmesan.