

Paprikanudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln (z.B.Spirali), 3 rote Paprika, 2 Esslöffel Schmand, 0,5 Teelöffel Piri-piri, 1 Teelöffel Margarine.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Paprika in einem Topf mit Deckel auf halber Temperatur in der Margarine angehen lassen, mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Instant-Brühe abschmecken. Auf kleine Flamme runterstellen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Nudeln bißfest in Salzwasser kochen. Den Schmand zu den Paprika geben und das Piri-piri hinzufügen. Die Nudeln nach dem abgießen in die Paprikasoße geben und untermischen.

(Auch lecker: 1-2 Zehn Knoblauch feinhacken und untermischen!)