



ONE POT PASTA MIT PAPRIKA



35 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

1	rote Zwiebel(n)
1	rote Paprika(s)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
2 Packung(en)	Petrella mit frischen Frühlingszwiebeln
1 l	Gemüsebrühe
500 g	Penne Rigate
etwas	Salz und Pfeffer
2	Strauchtomate(n)
10 Blätter	Basilikum

Petrella Produkte



Petrella Frühlingszwiebel



ONE POT PASTA MIT PAPRIKA



35 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Die Zwiebel(n) schälen und würfeln. Die Paprika(s) waschen, putzen und würfeln.
2. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben, anschmoren und mit dem Petrella Frühlingszwiebel mischen.
3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Nudeln hinzugeben und bei kleiner Hitze leicht köcheln lassen. Immer wieder umrühren bis die gewünschte Sämigkeit erreicht und die Nudeln bissfest sind.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern verteilen.
5. Die Tomaten würfeln und die Basilikumblätter waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Die Pasta damit garnieren.