Scharfe Chili-Nudeln

Die scharfen Chili-Nudeln sind ein vorzügliches Pasta-Rezept. Einfach in der Zubereitung, feurig, aromatisch und mediterran inspiriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Nudeln (Penne, Spaghetti, etc.)
1 Stk.	Roter Paprika
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauch
100 g	Tomaten
	Olivenöl
1 Stk.	Chilischote (mittelscharf oder scharf)
250 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 EL	Oregano
1 EL	Basilikum

Zubereitung

1. Für die **scharfen Chili-Nudeln** die rote Paprika waschen, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und zerhacken. Die Tomaten in gleich große Würfel schneiden. Chilischote entkernen und in dünne Ringe schneiden. Frisches Basilikum und Oregano waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Erhitze etwas Olivenöl in einer großen Pfanne und brate Paprika, Chili, Zwiebel, Knoblauch und Tomate bei mittlerer Hitze für ca. 6 Minuten an. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

3. In der Zwischenzeit in einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Nudeln al dente garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Die gekochte Gemüsemischung in einen Standmixer geben oder mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine feine Konsistenz entsteht. Zurück in die Pfanne geben, die gekochten Nudeln und gehackte Kräuter zugeben und mit der scharfen Sauce in der Pfanne gründlich vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp