Makkaroni in gerösteter Paprikasoße mit Rucola

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	3 St.
Schalotten	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Salz	
Makkaroni	500 g
Rucola	250 g
Parmesan	40 g
Frischkäse, natur	160 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, edelsüß	
Rosmarin, getrocknet	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe

1. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, halbieren und Strunk und Kerne entfernen. Paprikahälften jeweils vierteln. Schalotten halbieren und schälen. Knoblauch schälen. Alles auf einem Blech mit Backpapier mit 1 EL Öl vermengen. Paprika mit der Hautseite nach oben auf dem Blech verteilen. Im oberen Drittel des Ofens ca. 15 Min. garen, bis die Haut beginnt schwarz zu werden.

2. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Die Makkaroni im kochenden Salzwasser ca. 9 Min. al dente garen und in das Sieb abgießen. Dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.

3. Rucola in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Den Parmesan fein reiben.

4. Gemüse aus dem Ofen nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Zusammen mit 150 ml Kochwasser und Frischkäse pürieren. Soße mit Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarin abschmecken.

5. Im Topf Makkaroni mit Paprikasoße vermengen. Alles auf Tellern verteilen und mit Rucola und Parmesan garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du die Soße gern ein wenig stückiger haben möchtest, kannst du auch nur ca. 2/3 der Paprika pürieren und das restliche Drittel in ca. 1 cm große Stücke würfeln und unter die Soße mischen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	666 kcal
Kohlenhydrate	108 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	14 g