

Penne mit Paprika

1 Zutaten

- Rote Paprika (2 Schoten)
- 4 Knoblauchzehen
- 300g Penne
- 100g Geriebener Parmesan
- Basilikum

2 Zubereitung

Paprika halbieren, putzen und in grobe Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und zusammen mit dem Paprikastreifen in 300ml Wasser für 25 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Penne in kochendem Salzwasser zubereiten. Wenn die Soße fertig gekocht ist, wird sie mit einem Pürierstab fein püriert. Abschließend die Penne zusammen mit der Soße und dem Parmesan in eine Pfanne geben und unter Rühren 5 Minuten erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren werden die Penne auf dem Teller noch mit Basilikumblättern dekoriert.