
Typ: Pasta

Quelle: Tim Mälzer VOX 28.06.05

Bemerkungen: 15 min Köcheln ist viel zu kurz. Eher 45 min oder länger.

Zutaten:

- Je 2 rote und gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- 4 El Paprikazubereitung (Ajvar ersatzweise Tomatenmark)
- 1 Dose Tomatenwürfel (450 g EW)
- 2 El feine Kapern
- 300 g Bandnudeln
- 4 El gehobelter Parmesan
- 4 El frisches Basilikum

Rezept: Die Paprika vierteln, putzen und in 2 cm große Würfel schneiden. Ebenso die Zucchini würfeln. Die Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken und mit den übrigen Zutaten in heißem Öl 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Paprikazubereitung zugeben und kurz mitrösten. Tomatenstücke und feine Kapern zugeben und zugedeckt bei milder Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

Die Bandnudeln im Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Die Sauce eventuell nachwürzen. Die Nudeln untermischen, eventuell mit Nudelwasser geschmeidig rühren. Mit gerupftem Basilikum und gehobeltem Parmesan bestreut servieren.