

Spaghetti in cremiger Paprika-Tomaten-Frühlingszwiebel-Sauce

2 Portionen

Zutaten

- 20 g gePÄXte Paprikaflocken oder -stücken 5 x 5 mm
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 2 kleine Tomaten würfeln **oder** 20 g gePÄXte Tomatenstückchen
- 3 Knoblauchzehen gepresst
- 2 TL Rapsöl (geht auch mit Oliven- oder Traubenkernöl)
- 100 ml Sahne
- 1 ½ EL Creme Fraiche oder Frischkäse
- 1 ½ EL Tomatenmark
- 150 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- nach Belieben Rum
- 50 ml Milch fettarm
- Rosmarin getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken oder Cayennepfeffer
- ½ TL Zucker
- 180 g Spaghetti

Zubereitung

Frühlingszwiebeln in Öl anschwitzen, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer sowie nach Belieben mit Rosmarin und Oregano würzen. Dann mit Sahne, Gemüsebrühe und Milch ablöschen, nach Belieben einen Schuss Rum zugeben.

Die **gePÄXten Paprikaflocken und Tomatenstückchen** dazugeben. Creme Fraiche, Tomatenmark und gepressten Knoblauch zufügen. Gut würzen mit Chili, Salz und Pfeffer und bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren.

*Tipps: Wenn die Sauce zu dick wird, einfach von dem Nudelwasser ein paar EL in die Sauce geben. Spaghetti in Salzwasser ca. ¾ garen, abtropfen lassen, unter die Sauce mischen und solange ziehen lassen, bis die Nudeln „al dente“ sind – Nudeln und Sauce sich vereint haben. Auf einen tiefen Tellern anrichten und ggf. noch mit ein wenig **gePÄXten Paprikaflocken** garnieren.*

