## **Pomito**

# Tomaten Pastasotto mit Paprika

Vorbereitungszeit: 10 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

#### **Zutaten**

• Frisch geriebener Parmesan: 60 gr

• Gelbe Spitzpaprika: 1

• Gemüsesuppe, heiß: 500ml

Knoblauchzehen: 2Olivenöl: 2 ELPfeffer: n. B.

Pinienkerne: 50 grRisoni Pasta: 300 grRote Spitzpaprika: 2

• Salz: n. B.

Thymianstiele: 2Tomatenmark: 1 EL

Zwiebel: 1



## Vorbereitung

- 1. Backofen auf 230 Grad Heißluft vorheizen.
- 2. Die roten Spitzpaprika der Länge nach aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen stellen und die Paprika für ca. 5 Minuten "braten".
- 3. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne, ohne Öl, anrösten. ACHTUNG die Pfanne dabei nicht aus den Augen lassen, da die Pinienkerne schnell verbrennen.
- 4. Die Paprika aus dem Backofen nehmen und beiseitestellen.
- 5. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und fein hacken. Die gelbe Paprika vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
- 6. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anbraten. Paprikawürfel und Risoni Nudeln sowie Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten.
- 7. Nun mit der Hälfte der Gemüsesuppe ablöschen und mit Tomatenfruchtfleisch aufgießen.
- 8. Thymianstiele abrebeln und zur Pasta geben.
- 9. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit aufgesogen ist, nach und nach die restliche Gemüsesuppe zugeben.
- 10. Kurz vor dem Servieren die gegrillten Paprikaschoten in Stücke schneiden und zur Pasta geben.
- 11. Den geriebenen Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 12. Tomaten Pastasotto mit gerösteten Pinienkernen servieren. Wer mag kann dazu Parmesan reichen.

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr





