



Pasta mit gerösteter Paprikasoße

1 Knoblauchzehe	Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
2 kleine Zwiebeln	und
1 Peperoni	häuten und fein hacken.
4 rote Paprika	waschen, entkernen und ebenfalls fein hacken.
	waschen, das Kerngehäuse entfernen und in breite Streifen schneiden. In eine
	Auflaufform geben, mit
Olivenöl	beträufeln und
Salz	darüberstreuen. Alles vermengen und im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten
	rösten.
Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin anbraten.
	Anschließend vom Herd nehmen. In der Zwischenzeit
500 g Spaghetti	nach Packungsanleitung zubereiten.
	Die gerösteten Paprika und die Mischung aus der Pfanne in einen Mixer füllen und
	grob pürieren. Die Soße sollte noch leicht stückig sein. In eine Pfanne umfüllen und
	mit
160 ml Sahne	aufgießen. Mit
1 TL Paprikapulver	würzen und für einige Minuten auf dem Herd erhitzen. Zum Schluss
60 g Parmesan	reiben und unter die Soße rühren bis er schmilzt. Mit
Salz, Pfeffer	,
Zitronensaft	und
1 Prise Zucker	abschmecken. Die fertigen Spaghetti zur Soße geben und gut vermengen.