



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

cremige Ajvar Pasta

cremige Ajvar Pasta

250 g Pasta

3 Esslöffel Liakada Paprika-Ajvar scharf

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

100 ml Sahne oder pflanzliche Alternative

1 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Optional als Topping:

frische Petersilie

Parmesan oder veganer Käse

Rucola

cremige Ajvar Pasta

1.

Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Nudelwasser aufbewahren.

Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel glasig anbraten. Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten.

Tomatenmark kurz mitrösten, dann Ajvar einrühren. Mit Sahne ablöschen, gut verrühren. 2–3 min. köcheln lassen. Wenn nötig, mit etwas Nudelwasser verdünnen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Wer mag, kann auch etwas geriebenen Parmesan unterrühren.

Nudeln in die Sauce geben und gut vermengen. Kurz durchziehen lassen. Mit frischer Petersilie, Rucola, Parmesan oder Toppings nach Wahl garnieren. Sofort genießen.