

GLUTENFREIE NUDELN AUF SIZILIANISCHE ART 3 PAULY

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

Petersilie waschen, die Blätter fein hacken, die Stängel grob hacken und zur Seite legen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika mit Salz und Pfeffer zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten langsam weich dünsten.

Dann die Zwiebeln untermischen und weitere 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Nun Knoblauch und Petersilienstängel dazugeben, unter ständigem Rühren drei Minuten dünsten, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Essig dazu gießen und rühren, bis er zischend verkocht.

Die Hälfte des Parmesans und nach Belieben Crème Fraîche einrühren, bei niedriger Hitze weiter dünsten. Die Nudeln nach Anleitung kochen, vor dem Abgießen etwas Nudelwasser beiseite stellen.

Nun in einer großen Schüssel die Nudeln, die Paprikasoße und die Petersilienblätter gut mischen, etwas Kochwasser und Öl zufügen.

Anschließend mit dem restlichen Parmesan bestreuen.



Zutaten für 4 Personen:

2	Je 2 rote und gelbe Paprika (gewürfelt)
2	rote Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)
2	Knoblauchzehen (gepresst)
2 Bund	frische, glatte Petersilie
2 Essl.	Öl
1/2 Teel.	Salz
1/2 Teel.	Pfeffer
2 Essl.	Balsamico-Essig
8 Essl.	frisch geriebener Parmesan
1 Essl.	Crème Fraîche
500 g	Nudeln 3 Pauly Spiralen



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.