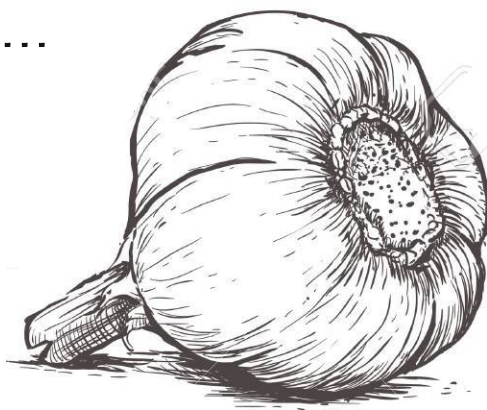


GRENZENLOS KOCHEN

PASTA CON PEPERONI CRUSCHI E MOLLIKA FRITTA

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

400 gr frische Pasta

10 Stk. getrocknete Paprika

3 Knoblauchzehen

150 gr Paniermehl

150 - 200 gr Cacioricotta (alternativ:
Parmesan oder Grana Padano)

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Die Pasta al dente kochen und beiseite stellen.

Die Knoblauchzehen kleinschneiden und in einer großen Pfanne mit dem Paniermehl in Olivenöl anbraten. Nicht schwarz werden lassen! Anschließend ebenfalls auf die Seite stellen.

Schließlich die Paprika in der großen Pfanne in reichlich Öl anbraten. Die gekochten Nudeln und die Cacioricotta unterheben.

Die Nudelmischung auf den Tellern portionieren und mit dem Paniermehl garnieren.

**EIN REZEPT AUS DER BASILIKATA.
DIE GETROCKNETEN PAPRIKA SIND TYPISCH FÜR DIESE REGION.
DAS REZEPT IST LECKER, EINFACH UND SCHNELL ZUBEREITET.
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.