

Tortiglioni süß-scharf 'Al Diavolo'

Tortiglioni in einer spannenden süß - scharf Kombination mit Thunfisch. Al Diavolo für alle die es scharf mögen.

Ein fabelhaftes Gericht, das in etwa 30 Minuten fertig ist. Es mag einfach zuzubereiten sein, aber es ist vollgepackt mit fantastischen Aromen. Kalorienarm, sehr nahrhaft und lecker, ist dies ein großartiges Pasta-Lieblingsrezept.

Zutaten

- 500 g Tortiglioni
- 4 Schalotten
- 3 kleine Möhren
- 2 Paprika orange
- 1 Dose Thunfisch
- 200 g Creme Fraiche
- 350 g Ajvar
- Brauner Zucker

Zubereitung

- Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Möhren putzen, abwaschen und grob reiben. Paprika abwaschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Zwiebelringe in einer Pfanne anbraten, dann die geriebenen Möhren und die Parikastücke begeben und alles bei niedriger Temperatur dünsten.
- Tortiglioni in einem Topf nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Ajvar und Creme Fraiche in einer Schale verrühren, den Zucker begeben und den gewünschten Süßegrad abschmecken. Das Ganze mit in die Pfanne geben, Thunfisch abtropfen lassen und ebenfalls beigebe, dann alles gut verrühren und noch kurz köcheln lassen.
- Pasta portionsweise auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tortiglioni-suess-scharf-al-diavolo/>