

Spaghetti mit Paprika-Peperoni-Creme aus dem Thermomix®



© Spaghetti mit Brunchsauce - Rezepte mit Herz

🕒 30 Min.

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen

Leserin Diana ist noch Thermi-Neuling und kocht aktuell noch streng nach Rezept. Ihre gesamte Familie liebt Pasta mit leckerer Brunch-Sauce, deshalb hat sie uns im Rahmen der Aktion "Wir lieben Mixen" gebeten, dieses wunderbare Pastarezept für den Thermomix umzuschreiben. So kann Diana ihre Lieblingspasta mit ihrer absoluten Lieblings-Küchenmaschine zubereiten.

Viel Spaß beim Mixen, Diana und guten Appetit!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:
rezeptemithertz@konstanzemedia.de

Wir freuen uns auf eure Einsendungen!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|---------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Spaghetti |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 | rote Paprikaschote |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Knoblauchzehe |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Chilischote |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Hühnerbrühe |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Paprika & Peperoni Aufstrich (z.B. von Brunch, 200 g) |
| <input type="checkbox"/> | 2 EL | Limettensaft |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | | Chiliflocken (optional) |
| <input type="checkbox"/> | | Basilikum zum Garnieren |

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Paprika waschen, putzen und in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel halbieren. Chilischote waschen, ggf. entkernen, zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Paprikawürfel, Hühnerbrühe, Aufstrich, Limettensaft, etwas Pfeffer und nach Belieben Chiliflocken hinzufügen und alles 7 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe aufkochen.
3. Sauce abschmecken und mit den Nudeln anrichten. Basilikum waschen, Blättchen darüber zupfen und servieren.

Nährwertangaben

Nährwerte pro Portion: ca. 625 kcal, 24 g E, 15 g F, 96 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemithertz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag [#wirliebenmischen](#)

Wir sehen uns!