

# Pasta con pomodori e peperoni

Aromatisch. Fruchtig. Mit Suchtpotenzial. Nudeln mit karamellisierten Cocktailtomaten und cremiger Paprika-Chili-Sauce ist ein typisch italo-amerikanisches Pasta-Gericht, ist schnell gezaubert und daher ein perfektes Gericht für unter der Woche. Ob als schnelles Mittagessen oder wohl verdientes Abendessen: einmal gekocht, wirst du dieses Rezept immer wieder machen wollen.



Pasta con pomodori e peperoni | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 500 Gramm Pasta (z. B. Linguine) | 500 Gramm Cocktailtomaten | 200 Gramm (veganer) Schmelzkäse | 100 Gramm Paprikamark | 2 Esslöffel Paprikapulver | 1 Esslöffel mildes Chilipulver bzw. Chiliflocken | 2 Zehen Knoblauch | 3 Esslöffel brauner Zucker | 2 Esslöffel Olivenöl | Salz | Basilikum





Pasta con pomodori e peperoni | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (15 Minuten):** 1. Cocktailtomaten halbieren. 2. Knoblauch fein hacken. 3. Pasta in kochendem Salzwasser al dente kochen. 4. Währenddessen Zucker in der Pfanne schmelzen. 5. Sobald der Zucker flüssig ist, Tomaten, Knoblauch und Olivenöl dazugeben. 6. Sobald die Tomaten leicht zerfallen Schmelzkäse, Paprikamark und Chiliflocken einrühren. 7. Pasta abschütten, gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermengen. 8. Ggf. noch einmal mit Salz abschmecken dann mit Basilikum garniert servieren.

Hierzu passt hervorragend: [Röstbrot](#) und [Insalata Caprese](#)! Jetzt noch mehr [Pasta-Rezepte](#) wie [Mac and cheese](#) und [Cannelloni ricotta e spinaci](#) sowie weitere [italienische](#) bzw. [amerikanische](#) Gerichte entdecken!

**Nährwerte/Portionen:** 656 Kalorien | 13 Gramm Fett | 109,5 Gramm Kohlenhydrate | 24,1 Gramm Eiweiß