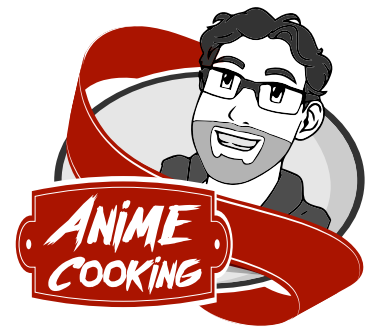


PASTA CALABRESE

Zeitaufwand: **15–20 Minuten**

Kategorie: **Hauptspeise**

Küchenutensilien: **Topf, Pfanne, Messer**



1. In einer Pfanne das Olivenöl, den gequetschten Knoblauch und die Peperoni auf mittlerer Hitze anbraten.
2. Salami und Schinken würfeln und dazu geben. Circa 10 Minuten rösten lassen.
3. Die Nudeln in Salzwasser kochen.
4. Mit dem Sahneersatz und der Brühe die Sauce ablöschen und mit Tomatenmark binden.
5. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen.
6. Zum Schluss die Nudeln und die Soße mischen.

Für eine Portion

- Olivenöl
- 250 g Nudeln
- 50 g Salami
- 50 g Schinken, gekocht
- 1 Zehe Knoblauch
- 125 ml Sahneersatz
- 100 ml Brühe (1 TL Pulver)
- 3–4 Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Thymian und Oregano