

Ein gutes und günstiges Familienmenü: Die Mascarpone-Peperoni-Pasta für nur CHF 12.50!



Diese traumhafte Pasta markiert den Startschuss der neuen Serie «Gut und günstig». Ein- bis zweimal pro Monat präsentiere ich euch hier einfache Gerichte, die weniger als CHF 3.50 pro Person kosten!

Dieses Rezept liebe ich einfach, weil es total simpel in der Zubereitung ist und so wunderbar cremig, lieblich und dank der Peperoni süsslich schmeckt. Wer es gern pikant hat wie ich, gibt einfach etwas mehr Peperoncino hinzu.

- 400-500 g Spaghetti (oder andere Pasta)
- 1 gelbe Peperoni, entkernt und in zwei Hälften geschnitten
- 2 rote Peperoni, entkernt und in zwei Hälften geschnitten
- 2 gute Handvoll Erbsen
- 200 g Mascarpone
- Salz, Pfeffer, alternativ Peperoncino
- Parmesan zum Bestreuen

Totalpreis inklusive Parmesan (Gewürze nicht mitgerechnet) = CHF 12.50

1. Ofen auf 200 °C aufheizen und die Peperoni etwa 20 Minuten darin backen.
2. Gleichzeitig Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin garen, bis sie «al dente» ist.
3. Peperonihälften aus dem Ofen nehmen und ihre Haut abziehen (funktioniert am besten, wenn sie noch warm sind).
4. Die Erbsen in etwas Bouillon ca. 5 Minuten köcheln, abtropfen.
5. Die noch warmen Peperoni zusammen mit Salz, Pfeffer, etwas Peperoncino und dem Mascarpone zu einer Crème mixen, abschmecken.
6. Die Pasta abschütten, wieder in den Kochtopf geben und gut mit der Crème vermengen.
7. Die Pasta auf die Teller geben, mit den Erbsen garnieren und bei Bedarf mit Parmesan bestreuen.

E Guete!