



cremige spaghetti mit Paprika, Chorizo und huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U.

Für 4 Personen:

- 500g Spaghetti
- 3 rote Paprikaschoten
- 100g Chorizo (scharf oder mild, je nach Geschmack)
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1,5 Esslöffel **huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U. (gereifte Oliven)**
- Salz, Pfeffer
- Parmesan



Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 45 Minuten

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Paprika waschen, mit den Knoblauchzehen (die Haut zum Kochen aufheben) und der geschälten und in Achtel geschnittenen Zwiebel auf ein Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und für 20-25 Minuten in den Ofen schieben. Wenn die Paprikaschoten gar sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 2 l Wasser mit grobem Salz zum Kochen bringen, dann die Spaghetti hineingeben und wie auf der Packung angegeben kochen (- 1 Min.). Denken Sie daran, etwas Nudelkochwasser für die Soße aufzubewahren!

Paprika und Chorizo (in grobe Stücke schneiden) schälen und mit etwas Nudelkochwasser, 1,5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer in einen Mixer geben und fein pürieren. Geben Sie bei Bedarf etwas Nudelkochwasser hinzu, um die Textur zu verfeinern.

Diese Paprika-Chorizo-Creme in eine Bratpfanne geben, erhitzen und die abgetropften Nudeln hineingeben, sie sollen von der Creme umhüllt sein. Zum Servieren einige Tropfen Olivenöl darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierten Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U., Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. oder Aix-en-Provence - olives mûrées g.U. verwenden.