



SUCUK PASTA



ZUTATEN:

200 g Pasta
300 g Sucuk
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
1 kleine Zucchini
1 Pckg gegrillte Oliven
1 EL Tomatenmark
3 Knoblauchzehen
etwas Salz, Pfeffer und Paprikaplv.
1/2 Feta
400 ml Schlagrahm
etwas Öl

ZUBEREITUNG:

Die Pasta kochst Du in einem Topf vor. In der Zwischenzeit schneidest Du die Sucuk, die Zucchini und die Paprika in mundgerechte Stücke. Die Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten.

Im heißen Dutch Oven brätst Du die Sucuk mit den Zwiebeln an. Nun presst Du mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch dazu.

Dann gibst Du alle weiteren Zutaten außer die Pasta, den Schlagrahm und den Feta dazu und lässt es bei geschlossenem Deckel noch etwa 10 min leicht köcheln.

Nun rührst Du die Pasta und den Schlagrahm dazu, lässt alles noch einmal für etwa 5 min vorsichtig heiß werden und dann bröselst Du den Feta noch mit unter.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

