



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



JALAPENO-PEPPER-RED BBQ

Jalapasta

Zutaten:

*4 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, Paprika
1 Glas „Jalapeno-Pepper-Red BBQ“
Salz & Pfeffer, 1 Bund Petersilie
500 g Pasta, 150 g Feta*

Schneiden Sie 4 Knoblauchzehen in dünne Streifen und erhitzen Sie 4 EL Olivenöl in einer Pfanne. Der Knoblauch soll dann nämlich darin bei milder Hitze goldbraun angebraten werden. Putzen Sie die Paprika und schneiden Sie sie in sehr dünne Scheibchen. 1 Glas „Jalapeno-Pepper-Red BBQ“ zum Knoblauch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 6 Petersilienstiele von ihren Blättern befreien und grob hacken. 500 g Pasta kochen und in das Nudelsieb, in dem die Paprikascheibchen schon warten, abgießen – 150 ml Nudelwasser auffangen und in die Soße rühren, alles mischen und mit 150 g zerbröseltem Feta und Petersilie garnieren.