Makkaroni Calabrese mit Röstpaprika

Kräftig, cremig, mediterran – unsere Makkaroni Calabrese mit Röstpaprika und Fetakäse vereinen süß-aromatische Röstpaprika und würzigen Fetakäse zu einem echten Genussmoment.

Zutaten
4 Portionen

3 Paprika, gelb
2 Paprika, rot
400 g Byodo Makkaroni, Protein PLUS
Byodo Bio-Meersalz
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
1 EL Byodo Tomatenmark
1 Glas Byodo Pesto Calabrese
200 g Fetakäse
80 g Rucola
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
2 EL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Griechenland

Zubereitung

Ofen auf 250° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Paprikas waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und vierteln. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und für 20 Minuten im Ofen rösten. Danach auf Grillfunktion umschalten und weitere 5 Minuten grillen, bis die Haut leicht schwarze

Blasen wirft. Paprika kurz abkühlen lassen, die Haut abziehen und in Streifen oder kleine Stücke schneiden.

Währenddessen die Makkaroni nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen. Knoblauch fein hacken, die Chilischote in Ringe schneiden und die Kerne entfernen. Brat-Olive in einer Pfanne erhitzen, darin Knoblauch, Chilis und Tomatenmark anrösten. Etwas Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen. Nudeln abgießen und direkt in die Pfanne geben. Pesto einrühren und je nach Konsistenz esslöffelweise Nudelwaser dazugaben, anschließend dann die Paprikastücke.

Die Pasta auf vier Tellern anrichten, Feta darüber bröseln und mit Rucola dekorieren. Zum Schluss frisch gemahlenen Pfeffer und einen Schuss Olivenöl darüber geben.

Schmeckt auch kalt als Nudelsalat. Dafür einfach vor dem Servieren nochmal etwas Pesto und Olivenöl untermischen.

Unsere Protein PLUS Pasta schmeckt, wie Pasta schmecken soll. Echter Pasta-Genuss mit 20% Protein – dank italienischem Hartweizengrieß, proteinreichem Weizeneiweiß und hochwertigem Kürbiskernmehl. Perfekt für alle, die Pasta lieben.