

Tagliatelle Paprikawürstchen

mit

Da ich ein absoluter Pasta-Fan bin, muss ich einfach dieses Gericht mit Euch teilen. Es ist so wahnsinnig lecker, sage ich Euch. Wer Nudeln liebt muss dieses Rezept einfach ausprobieren. Das Ganze rundet die cremige Tomaten-Sahnesoße mit einem Schuss Rotwein ab.





Tagliatelle spielt mit dem Feuer. Das kann man hier definitiv sagen. Genauso würzig scharf schmeckt mein Pasta-Gericht mit Paprikawurstchen. Dazu noch ein leckerer Rotwein und einem schönem Abend steht nichts mehr im Wege.

Vor ein paar Tagen habe ich die Nudeln meinen Liebsten gekocht. Die waren Feuer und Flamme, übrig blieb davon nichts. Mein Sohn wünscht sich das sogar für seine nächste Geburtstagsparty. Das macht mich unheimlich glücklich und ich weiß, dass sich die Mühe gelohnt hat:)







Rezept für meine Tagliatelle mit Paprikawurstchen:

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Tagliatelle
- 250g Paprikawurstchen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 2 rote Paprikaschoten
- 100ml Kochsahne
- 100ml Rotwein
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.
2. Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Paprikawurstchen in Scheiben schneiden.
4. Würstchenscheiben in einer Pfanne knusprig braten und danach herausnehmen.
5. Im Würstchenfett die Paprika, Zwiebel und Knoblauch andünsten.
6. Mit Tomatenstückchen und Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aber bitte mit dem Salz vorsichtig sein, die Würstchen sind schon sehr gewürzt.
7. Die Soße ca. 15 Minuten köcheln lassen und mit Sahne aufgießen und weitere 2 Minuten köcheln lassen.
8. Pasta nach Packungsanweisung kochen.
9. Nudeln abgießen und unter die Paprikasoße mischen.

Ich wünsche Euch guten Appetit!







Weitere leckere Pasta-Rezepte:

- [Tortellini mit cremiger Erbsen-Käsesoße](#)
- [Spaghetti mit Tomatenhackfleischbällchen](#)
- [Nudeln in Zucchini-Paprikasoße](#)
- [Bandnudeln in Brokkoli-Sahne-Soße](#)