



## Nudeln mit Paprika und Saint Maure für 4 Personen:

Zubereitung: 10 Min.

Garzeit: 15 Min.

Zutaten: 2 rote Paprika, 1 grüne Paprika  
600g Nudel (Spiralen oder ähnliche)  
½ Sainte Maure  
250g Crème Fraiche  
Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Olivenöl

Zubereitung: Die Paprikaschoten waschen, entkernen, würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Die Nudeln garen. Die Paprikawürfel mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken. Etwa 10 Min. Bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Nudeln abtropfen. Den in kleine Stücke geschnittenen Sainte Maure sowie die Crème Fraiche über die Paprikawürfel geben. Unter ständigem Rühren 2 Min. Garen. Anschließend über die Nudeln geben und als Hauptgericht servieren.

Wein: Rosé

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !