



# Bunte Tagliatelle mit Chorizo

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Appetitlich, bunte Pasta für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 150 g spanische Paprika - Salami / Chorizo in Scheiben
- 200 g grüne Tagliatelle
- 200 g grüne Tagliatelle weiße
- 3 Paprikaschoten, grün, gelb, rot in 2 - 3 cm großen Blättern
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 1 Schälchen Kirschtomaten, ev. halbiert
- 3 Stiele frischer Estragon, gehackt
- Etwas Olivenöl und Butter
- Salz, etwas gemahlener Chili oder Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst den Paprika waschen, mit dem Sparschäler schälen. Halbieren, entkernen und in 2 - 3 cm große Blätter schneiden.

### Schritt3

Den Kirschtomaten die Blüte heraus schneiden, ev. halbieren, den Estragon waschen, zupfen und hacken.

#### **Schritt4**

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung abkochen, abgießen.

#### **Schritt5**

Der Ansatz:

#### **Schritt6**

In der Kochzeit die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und zunächst die Paprikawürfel dazu geben, salzen und mit geriebenem Chili würzen.

#### **Schritt7**

Mit dem Tomatenmark ein wenig "schwitzen" lassen, die Chorizo Scheiben dazu geben, angehen lassen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die soeben abgegossenen Tagliatelle unterschwenken, zuletzt folgen die Kirschtomaten und der gehackte Estragon. Sofort servieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** chorizo, für jeden tag, nudeln, pasta

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-tagliatelle-mit-chorizo/>