



Mediterrane Spaghetti mit Chorizo-Gemüsesoße

- **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' : '' });
```

Abwechslungsreiche Küche für jeden Tag, herzhaft, preiswert und schnell gemacht

Zutaten

- 350 g Spagetti
- 150 g spanische Chorizo - Paprikasalami in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 kleine Paprikaschoten (Rot, grün, gelb) in 2 cm großen Stücken
- 150 g Kirschtomaten
- 2 - 3 Stiele frischer Estragon, gezupft, grob gehackt
- 1 Tl Tomatenmark
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Mehl
- 50 ml Schmand
- Etwas Gemüsebrühe (1/4 l)
- Rosenpaprika, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden.

Schritt3

Chorizo in Scheiben schneiden und die Spagetti in Salzwasser nach Packungsanweisung "bissfest" kochen.

Schritt4

Der Ansatz für die mediterrane Chorizo - Gemüsesoße:

Schritt5

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl kurz anschwitzen und mit Rosenpaprika nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt6

Die Paprikastücke dazu geben, 1 - 2 min. miteinander braten, schmoren. Das Tomatenmark verrühren und etwas Mehl darüber stäuben, mit der Gemüsebrühe und dem Schmand aufgießen.

Schritt7

Glatt verrühren, 3 - 4 min. leise köcheln lassen; dann die Chorizo Scheiben dazu geben, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Zeitgleich die Spagetti abschütten und mit den Kirschtomaten und dem Estragon unter die Soße heben.

Schritt10

Anrichten und etwas frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer darüber geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** chorizo, spaghetti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-spaghetti-mit-chorizo-gemuesesosse/>