

Gebratene Paprikanudeln mit der Gemüsefix Mandoline

Zutaten:

Airfryer:

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
1 EL Öl

Soße:

1 EL. Öl
1 Zwiebel
150 g Karotten
10 g Salz
5 g Pfeffer
5 g süßer Paprika
10 ml. Essig
10 g Zucker
5 g Koriander
25 g Petersilie
150 g Parmesan, gerieben

Nudeln:

300 g Spaghetti



Zubereitung:

Paprika halbieren entkernen mit Olivenöl bestreichen und auf den kleinen Ofenzauberer legen und für 10 min. im Airfryer auf Stufe Airfry backen.

Zwiebeln kleinschneiden und mit 1 EL Öl in einer Pfanne anbraten. In der Zwischenzeit Karotten mit der Gemüsefix Mandoline in dünne Stifte schneiden. Perfekte Einstellung für Julienne: Stufe 4 (Kreuzmuster dünn). Karotten zu den Zwiebeln geben und ebenfalls mitbraten. Knoblauch und Gewürze zugeben vermischen und so lange köcheln lassen bis alles schön al dente gar gekocht ist.

So lange die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und abgießen. Den Paprika in Streifen schneiden und zusammen mit den Spaghetti in die Pfanne zu dem Gemüse geben und alles miteinander vermischen. Mit Petersilie und Parmesan bestreuen und genießen.

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, Gemüsefix Mandoline, Edelstahl Antihaf Sauteuse 4,3 l

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN