



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 abgossenen 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/>