

Mein Lieblingsrezept – die Favoriten der Redaktion



© FOTO: NICOLE PAUSIN-MENTUS

Rigatoni mit Peperonicremesauce

Tanja Schädler
Layout, active live

Bei dem Gedanken ans Liebessessen wird einem warm und wohlig. Manchmal sind es Familienrezepte mit langer Tradition oder ein mitgebrachtes Rezept aus fernen Ländern. Wir haben die Lieblingsrezepte der Redaktionsmitglieder von active live gesammelt und Tanja, unsere Magazin-Layouterin, verrät uns als Erste, welches Essen ihr Herz höher hüpfen und ihr das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

«Rigatoni mit Peperonicremesauce – das Rezept ist einfach, schnell zubereitet und sooo lecker – deshalb ist es mein Lieblingsrezept. Dazu die raffinierte Kombination von Pinienkernen, der Sauce mit Rahm und einem gutem Parmesan... mmmhh. Meine Freunde haben es schon gegessen und jeder war begeistert.»

Buon appetito.

Lassen Sie sich inspirieren...

Zutaten für 4 Portionen

- 450 g Rigatoni
- 3 rote Peperonischoten
- 1 Zwiebel
- 4 EL Pinienkerne
- 2 EL Öl
- ¼ l Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Tabasco oder scharfes Olivenöl
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Peperonischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen. Das Öl in

einem Topf erhitzen, die Peperonischoten und die Zwiebel dazugeben und etwa 5 Minuten unter Rühren braten. Die Hälfte des Gemüses aus dem Topf nehmen, den Rest mit der Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den Rahm mit dem Handrührgerät halb steif schlagen. Die Peperonisaucen im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren, dann das herausgenommene Gemüse und die Pinienkerne untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Die Rigatoni in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Den geschlagenen Rahm unter die Sauce ziehen, mit den heißen Teigwaren mischen, jetzt noch den geriebenen Parmesan darüberstreuen und nach Belieben mit Petersilienblättchen garniert servieren. Fertig.

© FOTO: FOTOGRAFIA ROSAROT | TANJA SCHÄDLER