
Typ: Pasta

Quelle: Brigitte Heft 16/97 "Alles Nudeln"

Bemerkungen: Juli 2017: Originalrezept deutlich verändert!

Zutaten:

- 3 Schalotten
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote,
- 1 großes Stück frischer Ingwer (50 g)
- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 EL Butterschmalz oder Öl
- 150 g Mozzarella
- Zitrone,
- 1 TL Garam Masala
- 1 Schuss Sherry
- 2 EL Olivenöl,
- 400g Rigatoni oder andere kurze Nudeln,
- Salz,
- 1/2 EL Honig,
- 1 Schuss Portwein
- 1 TL Rinderbrühe-Pulver
- Wasser nach Bedarf (ca. 1/2 Tasse)
- 1 kleiner Zweig Rosmarin,
- 2 getrocknete Chili

Rezept: Mozzarella würfeln. Zitronensaft, zerdrückten Knoblauch, Garam Masala, Sherry und einen Eßlöffel Olivenöl vermischen. Über die Mozzarella-Würfel geben. Einige Stunden durchziehen lassen.

Schalotten putzen und in dünne Halbringe schneiden. Schalotten in Butterschmalz andünsten.

Paprikaschoten der Länge nach halbieren, Trennwände und Stielansatz herauslösen und die Paprika in Streifen schneiden. Ingwer und 2 Knoblauchzehen schälen und in Stifte schneiden. Alles mit den Schalotten andünsten. Honig, Portwein, Rinderbrühe-Pulver und Wasser (nach Bedarf) und kleingehackte Rosmarinnadeln unterrühren. Das Gemüse mit Salz und zerriebenem Chili scharf abschmecken. Auf kleiner Flamme warm halten.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bißfest kochen. Abgießen und mit den abgetropften Nudeln vermischen. Den marinierten Mozzarella darüberstreuen..