



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/creamy-pasta-mit-alpenhain-camembert-creme>

Stand 26.02.2024

Creamy Pasta mit Alpenhain Camembert Creme

Zutaten für 4 Personen

- 2 Stück Zwiebeln
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Stück rote Chilischote
- 200 g Kirschtomaten
- 1/2 Stück Brokkoli
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Ahornsirup
- Zimt
- 400 ml Tomatensaft
- 100 ml Gemüsebrühe
- 250 g Alpenhain Camembert Creme Natur
- 800 g Tagliatelle (Kühlregal)
- Basilikumblättchen und Chiliringe zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden bzw. fein hacken. Chili putzen und in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen schneiden.

2. Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten glasig andünsten. Tomaten zugeben und 4 Minuten scharf anbraten, nach ca. 2 Minuten Ahornsirup zugeben. Mit Tomatensaft und Gemüsebrühe ablöschen, 200 g Alpenhain Camembert Creme zugeben, aufkochen.

3. Brokkoliröschen zugeben und ca. 5 Minuten mitköcheln. Tagliatelle zugeben und weitere ca. 5 Minuten bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Creamy Pasta anrichten. Restliche Alpenhain Camembert Creme als kleine Flöckchen auf die Nudeln setzen. Mit Basilikum und Chiliringen garnieren.