

Ein schnelles, schmackhaftes Rezept für heiße Tage!

## Rigatoni con crema di peperoni crudi Nudeln an kalter Peperonsauce

Zutaten für 4 Personen

|  |  |
|--|--|
| <b>30 g geschälte Mandeln</b>  | Sehr fein reiben.  |
| <b>200 g geputzte, rote Peperoni</b><br><b>1 Knoblauchzehe</b>                             | Alles zusammen zu einer feinen Creme mixen und die Mandeln daruntertermischen. |
| <b>15 g geriebener Parmesan</b><br><b>15 g geriebener Pecorino</b><br><b>60 g Olivenöl</b> |  |
| <b>Salz, Pfeffer, Peperoncino</b><br><b>Majoran</b>  | Abschmecken. passt gut dazu.   |

Die Creme ist nun so dick, dass sie auch für einen Crostini-Aufstrich verwendet werden kann.

Nudeln al dente kochen, etwas Kochwasser beiseite stellen, abgessen und etwas Olivenöl dazugeben. Die Creme mit dem zur Seite gestellten Kochwasser soweit verdünnen, dass eine Sauce entsteht und diese dann mit der Pasta mischen.



### VERONICAS TIPP

Vielleicht haben Sie in Ihrem Vorrat schon ein Glas mit selbst geschälten Mandeln? Schmecken einfach besser als die gekauften. Dann sind sie schnell gerieben. Einige zusätzliche Mandeln grob hacken, rösten und damit sowie mit einigen Majoranblättchen die Teller fertigstellen.