



## **Bandnudeln mit Piment d'Espelette**

Für 4 Personen:

1000 g Spitzpaprika, rot  
500 g Bandnudeln  
125 ml Olivenöl, hochwertig  
2 Zehen Knoblauch  
Piment d'Espelette  
Salz ; Zucker

Zubereitung:

Die Bandnudeln nach Vorschrift kochen, Kochwasser abschütten, Nudeln beiseite stellen. Paprikaschoten in schmale Streifen schneiden, Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Paprikastreifen in das erhitzte Olivenöl geben und ca. 5 Minuten andünsten, nach 5 Minuten den Knoblauch zugeben und weitere 5 Minuten dünsten lassen. Die Paprikastreifen sollen weich, jedoch nicht matschig werden.

Fertige Paprika-Olivenölmischung mit einer Prise Zucker, Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Bandnudeln untermischen und je nach Geschmack nochmals nachwürzen. Ein herrlich duftendes und schnelles Nudelgericht.