

Makkaroni mit Frischkäse-Paprika- Soße

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rhönland-Makkaroni Chips

1 gr. rote Paprika

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 grüne Chilischote

½ Bund Thymian

2 El. Olivenöl

250g Frischkäse mit Kräutern

150g Schlagsahne

Zubereitung:

Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden, Lauchzwiebeln putzen, waschen und schneiden.

Knoblauch schälen und klein hacken, Chili längs aufschneiden, entkernen und fein schneiden. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

Makkaroni in reichlich Salzwasser kochen, Gemüse im heißen Öl ca. 5 Min. dünsten.

150g Frischkäse, die Schlagsahne und 1/8 l Nudelwasser verrühren und 2-3 Min. köcheln, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit den Nudeln und Thymian vermengen und den restlichen Käse über die Nudeln geben.

Guten Appetit!