



## Oricchiette mit Bohnen

in gegrillter Paprika-Mandel Sauce



Zutaten für 4 Personen:

### Sauce

3 rote Paprika  
1/2 Gemüsezwiebel  
200 ml Mandeldrink  
1 EL Mandelmus

Die Nudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen. Den Ofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze aufheizen und die Paprika waschen, entkernen und halbieren. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Spalten schneiden.

2 TL geräuchertes Paprika Pulver  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Zucker  
Salz  
Pfeffer

Die Paprika und Zwiebelspalten auf einem Blech mit Backpapier verteilen und unter der Grillfunktion 15 Minuten grillen. Die Paprika darf hierbei ruhig schwarz auf der Außenseite werden, die Schicht wird später entfernt. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und in einem verschlossenen Gefäß abkühlen lassen. Anschließend lässt sich die Haut der Paprika ganz leicht mit den Fingern entfernen.

### Außerdem

500 g Oricchiette  
(hier von Orobio\*)  
200 g Buschbohnen  
frischer Thymian  
Olivenöl  
grobes Meersalz

Das Gemüse mit den Gewürzen, dem Mandelmus, etwas Zucker, dem Tomatenmark und dem Mandeldrink in einem Mixer zu einer cremigen Sauce verarbeiten.

Die Bohnen kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend mit etwas Öl und Thymian in einer Pfanne anbraten. Nudeln in die Sauce geben, unterheben und mit den Bohnen servieren.

*\* Orobio Pasta ist laut Hersteller glutenfrei. Bitte informiere Dich vor dem Verzehr.*