

# Farfalle mit Paprika-Sahnesauce und Basilikum-Öl

Zubereitungszeit **25**

Kalorien pro Portion **486**

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Basilikumöl:

1/4 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
6 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

### Für die Sauce und die Pasta:

2 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1/4 Auberginen  
1 Scheiben Baguette  
240 g Farfalle  
2 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
20 g Tomatenmark  
250 ml Gemüsebrühe  
2 TL Sahne  
3 TL Kikkoman Bio Sojasauce  
1 TL Zucker  
80 g Parmesan

---

### Zubereitung:

1. Für das Basilikumöl, die Blätter vom Basilikum abtrennen, waschen und trocken klopfen. Den Knoblauch schälen, mit Basilikum und Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Paprika waschen und in der Hälfte schneiden und Samen entfernen. Die Aubergine waschen und die Enden abschneiden. Die Auberginen und die gelbe Paprika in kleine Würfel schneiden und die rote Paprika in 2-3 cm Würfel schneiden. Das Baguette in 1x1 cm große Stücke schneiden.

3. Die Farfalle gemäß der Packungsanweisung kochen. Den gelben Pfeffer und die Aubergine in 1 EL erhitztem Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
4. Für die Sauce den roten Pfeffer in das restliche erhitzte Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten, Tomatenmark dazugeben und auch anbraten. Baguette und Gemüsebrühe hinzufügen, zum Kochen bringen und dann pürieren. Sahne und Bio Sojasauce zugeben und mit Zucker und Pfeffer abschmecken.
5. Die Farfalle mit der Pfeffer-Sahnesauce mischen und auf Tellern anrichten. Die gebratenen Gemüsewürfel darüber verteilen, mit Dem Basilikumöl und Parmesan bestreuen und servieren.

Guten Appetit!