

GEOLINO TV Pasta Chips

Zutaten:

Chips:

- 200g gekochte Pasta z.B. Reste (100g ungekochte Pasta)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- Optional: Knoblauchpulver (1/2 TL)
- Optional: italienische Kräuter (1/2 TL)

Salsa:

- 5 Tomaten
- 2EL Olivenöl
- Eine kleine rote Zwiebel
- 1 EL Essig
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Optional: Petersilie



Für die Pasta Chips brauchst du 200g gekochte Pasta. Hierfür eignen sich die Reste vom Vortag. Du kannst die Pasta natürlich auch frisch kochen. Dann nimm 100g ungekochte Pasta.



Die gekochte Pasta in eine Schüssel geben. Dann 2 EL Olivenöl und 2 EL Parmesan sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Würzen kannst du mit 1 TL Paprikapulver, 1/2 TL Knoblauchpulver, 1/2 italienische Kräuter, oder anderen Kräutern deiner Wahl. Alle Zutaten gut verrühren.



Die gewürzten Nudeln auf ein Backblech legen, das mit Backpapier ausgelegt ist. Achte darauf, dass die Nudeln nicht übereinander liegen. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze lässt du die Pasta 20 Minuten backen.



Für die Salsa die Tomaten und die kleine rote Zwiebeln in Würfel schneiden.



Jetzt die rote Zwiebel mit 2 EL Öl in einen Topf geben und anbraten.



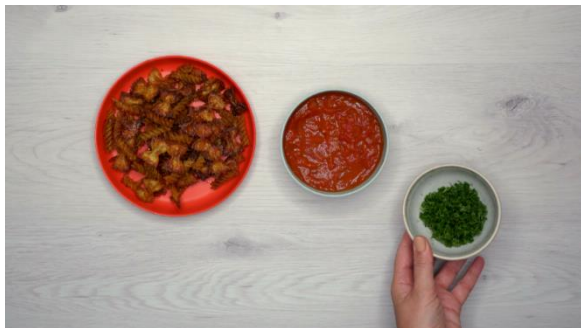
Wenn die Zwiebel angebraten ist, kannst du 1 TL Honig dazugeben.



Anschließend gibst du die gewürfelten Tomaten in den Topf. Alles mit Salz, Pfeffer und 1 TL Paprikapulver würzen.



Lass die Salsa mindestens 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie dickflüssig wird. Nun noch 1 EL Essig unterrühren. Jetzt kannst du die Salsa in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.



Jetzt noch die Pasta Chips auf einen Teller geben und die Salsa mit gehackter Petersilie verzieren.



Gut gemacht!

Lasst euch die Pasta Chips bei einem gemeinsamen Familien-Abend schmecken - am besten zu GEOLINO TV ;)