Warmer-Pasta-Paprika-Salat

Zutaten

- 250 g Schleifennudeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 250 g Kirschtomaten
- 80 ml Olivenöl
- 2 EL Süße Chillisauce
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1/2 Bund Koriander
- Salz & Pfeffer

Die Paprika waschen, vom Strung befreien und in große flache Stücke teilen.
Mit der Innenseite nach unten auf ein Backblech geben und im Ofen bei ca. 200°Grad backen bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft.
Diese dann aus dem Ofen nehmen und mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und auskühlen lassen.
Wenn sie abgekühlt sind die Haut abziehen und die Paprika in feine Streifen schneiden.

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und etwas ablühlen lassen.

Für das Dressing das Öl, die Chillisauce und den Essig verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen und halbieren. Den Koriander fein hacken.
Nun in einer Schüssel Nudeln, Tomaten, Paprika, Koriander und Dressing vermengen.

Den Parmesan dann beim servieren darüber streuen.

Den Salat am besten lauwarm genießen.