



Gebackene Nudel-Chips mit Gewürzen & Parmesan



Zutaten

Für die Pasta-Chips:

250 g	Pasta, z.B. Farfalle
1 EL	Kräuter der Provence
1 EL	Zwiebelpulver
70 g	Parmesan
1 EL	Knoblauchpulver
	Salz
2 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver, süß
1 TL	Chiliflocken
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für den Dip:

1 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronenabrieb
2	Knoblauchzehen
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
250 g	Ricotta
1/2	Zitrone
1 Handvoll	Basilikum
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 2079 kJ, 497 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 21 g Fett, 87 mg Cholesterin, 4,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Diese selbstgemachten Pasta-Chips aus dem Ofen sind aktuell ein richtiger Food Trend und dürfen bei deinem nächsten Filmabend auf keinen Fall fehlen! Die im Ofen gebackenen Pasta-Chips sind wirklich super lecker und ganz einfach zubereitet. Nachdem du die Pasta deiner Wahl gekocht hast, gibst du nämlich einfach nur etwas Olivenöl dazu und würzt die Pasta mit Kräutern der Provence, Knoblauch-, Zwiebel- und Paprikapulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer. Dann gibst du noch Parmesan dazu und anschließend werden die Pasta-Chips auch schon in den Ofen geschoben. Während die Pasta im Ofen ist, kannst du noch einen Dip aus Ricotta, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl anrühren. Die fertigen Pasta-Chips sind wirklich richtig knusprig und unwiderstehlich lecker! Also worauf wartest du? Mache das Rezept für unsere Pasta-Chips unbedingt nach. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kochst du die Pasta nach Packungsanweisung. Sie sollte etwas weicher sein als al dente. Dann gießt du die Pasta ab und gibst sie in eine Schüssel. Olivenöl und die Gewürze hinzugeben und alles gut vermischen. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren.

Step 2:

Im nächsten Schritt kannst du den Ofen auf 200 C° Umluft vorheizen. Dann legst du Backpapier auf ein Backgitter und verteilst die Pasta darauf. Achte darauf, dass die Nudeln nicht übereinander liegen. Jetzt kommt die Pasta für 15 bis 20 Minuten in den Ofen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du für den Dip den Knoblauch pellen und grob schneiden. Dann füllst du den Ricotta in einen Messbecher und fügst Knoblauch und Olivenöl hinzu. Den Zitronenabrieb und -saft zusammen mit dem frischen Basilikum zum Ricotta geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann kannst du alles zu einer Creme pürieren.

Step 4:

Zum Schluss holst du die Pasta-Chips aus dem Ofen und lässt sie kurz abkühlen. Anschließend zusammen mit dem Dip servieren.