Pasta mit Tomaten-Paprikasauce

Zutaten

2 Paprikaschoten
600g Tomaten aus der Dose
500 g Pasta (Tortiglioni oder Penne Rigate)
1 Bund Basilikum
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 - 2 Ecken Kräuterschmelzkäse
(Kräuter-)Salz, Pfeffer

Zubereitung

Paprikaschoten waschen, von den Kernen befreien und in Stück schneiden. Basilikum fein hacken. Die Tomaten aus der Dose befreien, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Paprika darin andünsten. Die Knoblauchzehe zerdrücken und dazugeben. Nun die Tomaten und den Schmelzkäse in die Pfanne geben und die Gemüsebrühe angießen. Alles zusammen ca. 10 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum kurz vor dem Servieren das Basilikum untermischen.
Die al dente gekochten Pasta zusammen mit der Sauce in eine große Schüssel geben und vermengen.
Dazu frisch geriebenen Parmesan reichen (bitte nicht den aus dem Tütchen...!).