

CREAMY TOMATO & CHORIZO LINGUINE PASTA



Kategorie: Hauptgerichte
Fisch & Fleisch

Kreiert: am 10.09.2017
Qualifiziert von: Supercook
AUS
Vorgeschlagen von:
Bekymonty
Gesamtzubereitungszeit:
15:13 Minuten

ZUTATENLISTE FÜR 6 PORTIONEN

50-100 Gramm	Parmesan in cubes (for decorating/sprinkling)
1	brown onion
1-2	garlic cloves
6 Zweig	fresh parsley
1/2	red capsicum
100 Gramm	zucchini
30-50 Gramm	Olivenöl
100 Gramm	chorizo, chopped
400 Gramm	Roma Tomatoes (Or can of crushed tomatoes)
300 Milliliter	Wasser
200 Gramm	pouring cream
1 Esslöffel (AUS 20ml)	vegetable stock paste
250-300 Gramm	linguine pasta

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).