



Pasta Chips mit cremigem Dip

knusprig, würzig und einfach unwiderstehlich

Leicht

4 Portionen

40 min.



Pasta mal anders – knusprig, würzig und zum Dippen gut. Die Pasta Chips mit cremigem Tomaten-Kräuter-Dip sind ein moderner Snack mit italienischem Flair, ideal für gesellige Runden, gemütliche Abende oder den kleinen Hunger zwischendurch.

Inspiriert von klassischen Aromen, aber neu gedacht, vereint dieser Snack mediterrane Würze mit unwiderstehlichem Crunch – unkompliziert, kreativ und einfach lecker.

Zutaten

400 g Pasta nach Wahl
2 EL Olivenöl
80 g geriebener Parmesan
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer
Dip:
250 g Mascarpone oder Frischkäse
150 g ORO di Parma passierte Tomaten mit Basilikum in der Glasflasche
2 Knoblauchzehen
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Knoblauch abziehen und fein hacken. Alle Zutaten für den Dip in einer Schüssel gründlich verrühren und beiseitestellen.

Schritt 2: Die Zubereitung

Pasta al dente kochen, abgießen und mit Olivenöl, Parmesan, gehacktem Knoblauch und Gewürzen vermischen. Kräftig salzen und auf einem Blech oder im Airfryer verteilen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–30 Minuten knusprig backen, dabei regelmäßig wenden oder schütteln. Mit dem Dip servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.orodiparma.de/italienische-rezepte