



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.

Inspiziert 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.rodiparma.de/italienische-rezepte