

Spaghetti - Calabrese

Zutaten für: 4 Portionen

4		Frühlingszwiebel(n)
1		Paprikaschote(n), rot, in Streifen geschnitten
		Öl (Olivenöl)
2		Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
500	Gramm	Nudeln (Spaghetti)
200	Gramm	Salami, scharfe (Calabrese), in Scheiben Geschnitten

Anleitung:

Eine pikante Nudelsauce - schnell, einfach und genial Spaghetti al dente kochen, Schalotten in Olivenöl (den Pfannenboden dünn mit dem Öl bedecken) anbraten, Knoblauch, Paprika und scharfe Salami dazugeben und kurz mit anbraten (die Salami nicht zu lange, wird sonst hart!), evtl. etwas würzen. Wenn man die "richtige" Salami erwischt, braucht man kein Salz und keinen Pfeffer und hat trotzdem ein pikantes Essen. Sauce über die Spaghetti geben oder die Spaghetti mit der Sauce in einer Schüssel vermengen.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe