

# Spaghetti in Paprikasauce

Kategorien: Nudelsauce, Sauce, Paprika

Zutaten für: 4 Personen

2		Grüne Paprika
1		Lauch
250		Schinken
1		Öl
1		Tomatenmark
1	Dose	Tomaten (850ml)
400		Spaghetti
		Salz, schwarzer Pfeffer
1		Getrockneter Thymian
		Cayennepfeffer
1		Zucker

## Anleitung:

Paprika und lauch waschen. Paprika in Stücke, Lauch in schmale Ringe schneiden. Schinken würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfeln darin leicht anbraten. herausnehmen. paprika und Lauch im Bratfett andünsten. Tomatenmark einrühren. Gemüse mit 1/8l Wasser aufgiessen und Tomaten mit Saft dazugeben. Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser ca 10 Minuten bissfest garen.

Paprika-Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zucker abschmecken.

Die Spaghetti abtropfen lassen und sofort mit der Sauce anrichten.