

Spaghetti - Peperonata

Kategorien: Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 3 Portionen

1		Paprikaschote, rot
1		Paprikaschote, gelb
1		Paprikaschote, gruen
2	mittl.	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Olivenoel
1		Lorbeerblatt
1	Pack.	Spaghetti-Fertiggericht
1	Pack.	Tomaten, geschaelt
		Salz
		Pfeffer; aus der Muehle

Anleitung:

Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schaelen und wuerfeln.

Oel in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Paprika und Lorbeerblatt zugeben und kurz mitbraten. Zugedeckt etwa 10 Minuten garen.

Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten.

Die geschaelten Tomaten, Tomatenmark aus der Packung und Wuerzmischung aus der Packung zum Paprikagemuese geben und kurz durchkochen. Eventuell mit Salz und Pfeffer wuerzen. Das Gemuese soll die Konsistenz eines dicken Eintopfes bekommen.

Zusammen mit den abgetropften Spaghetti und dem Kaese aus der Packung anrichten.