



Spaghetti met volle tomatensaus en pure gold kaas



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Pure Gold by Wiebe Willig
- 300 gram Spaghetti
- 500 gram Passata
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- 2 paprika's
- 1 eetlepel zongedroogde tomaten
- 1 eetlepel olijven
- 1 rode peper
- Olijfolie naar behoefte

Bereidingswijze spaghetti met tomatensaus en kaas

Een smaakvolle en super makkelijke spaghetti staat voor je klaar! Deze rijke en heerlijke pasta brengt Italiaanse smaken rechtstreeks naar je bord. Met een mix van ui, paprika, knoflook en zongedroogde tomaten in een tomatensaus, is deze maaltijd een smaakexplosie waar je van zult smullen. Of je nu een snelle maaltijd op tafel wilt zetten of een hartige favoriet wilt bereiden, dit spaghetti recept is een winnaar. En om het helemaal af te maken, raspen we er een royale portie Pure Gold by Wiebe Willig kaas overheen. Buon appetito!

Bereidingswijze

- 1: Snij de ui en paprika in stukjes
- 2: Verwarm de (hapjes)pan met olijfolie
- 3: Bak de uien en paprika tot ze een beetje kleuren
- 4: Hak ondertussen de knoflook, zongedroogde tomaten en rode peper fijn en voeg deze toe. De rode peper kun je met of zonder de zaadlijsten toevoegen, zonder is de peper minder pittig
- 5: Bak dit nu nog zo'n 5 minuten samen op middelhoog vuur
- 6: Voeg dan de passata toe, laat het geheel pruttelen en roer tussentijds door.
- 7: Kook de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking, wij hebben hier verse spaghetti gebruikt die 4 minuten moest koken. Is de spaghetti klaar, dan is de saus ook klaar.
- 8: Serveer de spaghetti en saus samen en rasp er een lekkere portie Pure Gold by Wiebe Willig overheen.

Klaar om spaghetti met tomatensaus en kaas te maken?

Met verse spaghetti die in slechts 4 minuten kookt, is deze pasta snel en eenvoudig te maken. Zodra de spaghetti klaar is, is ook de saus gereed. Serveer deze heerlijke maaltijd en laat de zachte, volle smaak van Pure Gold kaas je zintuigen verwennen. Smakelijk eten!