



Spaghetti mit vollmundiger Tomatensauce und reinem Goldkäse



Zutaten

- 1 Henri Willig Reines Gold von Wiebe Willig
- 300 gramm Spaghetti
- 500 gramm Passata
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Paprika
- 1 Esslöffel sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Esslöffel Oliven
- 1 roter Pfeffer
- Olivenöl nach Bedarf

Vorbereitung

Eine köstliche Spaghetti, reich an Geschmack, und super einfach!

Die Zwiebel und die Paprika in Stücke schneiden

Die (Brat-)Pfanne mit Olivenöl erhitzen

Zwiebeln und Paprika anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen

In der Zwischenzeit den Knoblauch, die sonnengetrockneten Tomaten und die rote Paprika fein hacken und hinzufügen

Sie können die rote Paprika mit oder ohne Kerne hinzugeben, ohne Paprika ist sie weniger würzig

Nun alles zusammen etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten

Dann die Passata dazugeben, köcheln lassen und zwischendurch umrühren.

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen, hier haben wir frische Spaghetti verwendet, die 4 Minuten kochen mussten.

Wenn die Spaghetti gar sind, ist auch die Sauce fertig.

Servieren Sie die Spaghetti und die Sauce zusammen und reiben Sie eine schöne Portion Pure Gold von Wiebe Willig darüber. Dieser Käse ist mehrere Monate gereift, ist aber dennoch weich genug, um zu schmelzen und hat einen vollen Geschmack.