



Spaghetti mit reinem Goldkäse



Zutaten

- 1 Henri Willig Pure Gold Cookie 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

Eine leckere und super einfache Spaghetti wartet auf Sie! Diese reichhaltige und köstliche Pasta bringt italienische Aromen direkt auf Ihren Teller. Mit einer Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und sonnengetrockneten Tomaten in einer Tomatensauce ist dieses Gericht eine Geschmacksexplosion, die Sie lieben werden. Ganz gleich, ob Sie eine schnelle Mahlzeit auf den Tisch bringen oder ein herzhaftes Lieblingsgericht zubereiten wollen, dieses Spaghetti-Rezept ist ein Volltreffer.

Vorbereitung

- 1: Die Zwiebel und die Paprika in Stücke schneiden
- 2: Die (Brat-)Pfanne mit Olivenöl erhitzen
- 3: Zwiebeln und Paprika anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen
- 4: 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 hinzufügen, ohne ist sie weniger würzig
- 5: Nun braten Sie das Ganze etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze.
- 6: Dann die Passata zugeben und unter Rühren köcheln lassen.
- 7: Die Spaghetti nach den Anweisungen auf der Packung kochen, hier haben wir frische Spaghetti verwendet, die 4 Minuten kochen mussten. Sobald die Spaghetti gar sind, ist auch die Sauce fertig.
- 8: Servieren Sie die Spaghetti zusammen mit der Sauce und reiben Sie eine schöne Portion Pure Gold von Wiebe Willig darüber.

Wie kann ich verhindern, dass die Spaghetti beim Kochen zusammenkleben?

Verwenden Sie einen großen Topf mit reichlich kochendem Wasser und rühren Sie die Spaghetti sofort nach dem Hinzufügen gut um. Gegebenenfalls etwas Öl in das Wasser geben. Nach dem Kochen die Spaghetti sofort abgießen und kurz mit warmem Wasser abspülen, wenn Sie sie nicht sofort servieren.

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Weitere leckere Saucen:** Carbonara-Sauce, Pesto-Sauce und/oder Trüffel-Sahne-Sauce.
- **Serviertipp:** Servieren Sie einzelne Portionen auf einem großen Teller, zusammengerollt zu einem eleganten Nest. Geben



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sie die Sauce vorsichtig darüber, garnieren Sie sie mit frischen Kräutern wie Basilikum oder Petersilie und fügen Sie eine Locke Parmesan oder einen Spritzer Trüffelöl hinzu. Servieren Sie dazu ein Stück Ciabatta oder Focaccia, um dem Ganzen noch mehr Flair zu verleihen.
