Spaghetti mit Paprika Soße

Die Spaghetti mit Paprika Soße schmecken wunderbar und dieses Rezept ist nicht nur bei Vegetariern sehr beliebt.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

3 Stk.	Paprika (roten)
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
300 g	Tomaten
500 g	Spaghetti
100 ml	Wasser
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Chili

Zubereitung

1. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Die Zwiebeln würfeln, die Paprika in Streifen schneiden, die Tomaten grob würfeln. Die Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten, die Paprika dazu geben und würzen. Jetzt alles kurz braten und die Tomaten sowie den Knoblauch zufügen und mit dem Wasser übergießen.

2. Jetzt ca. 10 Minuten garen und anschließend alles pürieren und abschmecken. Die Spaghetti abgießen, mit der Soße vermengen und servieren.

Tipp

Die Spaghetti mit Paprika Soße noch mit etwas Parmesan bestäuben.