

Soßen Rezepte

Paprika Oliven Sauce zu Spaghetti

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Olive, Paprika, Sauce, Spaghetti, Teigware

2	große Paprikaschoten	8	Essl. Olivenöl
200 g	Schwarze Oliven		Salz und schwarzer Pfeffer
400 g	Dosentomaten	400 g	Spaghetti
1	Zwiebel		Pecorino; frisch gerieben

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Oliven entkernen und hacken. Die Tomaten in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei etwas vom Saft auffangen. Das Fruchtfleisch grob zerkleinern.
2. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Dann die Tomaten, die Oliven und die Paprika unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 30-40 Minuten schmoren. Ab und zu umrühren und bei Bedarf etwas vom Tomatensaft zufügen.
3. Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Eine Servierschüssel vorwärmen.
4. Die Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und in die vorgewärmte Schüssel schütten. Die Sauce dazu gießen, alles gründlich vermischen und zugedeckt kurz ziehen lassen. Den Käse extra dazu.