Nah&Frisch

Barilla Professional

Spaghetti mit Sugo Bolognese

Hauptspeise Fleischgerichte Kinder Nudelgerichte Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

Paprika waschen und in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit erhitztem Olivenöl anschwitzen. Paprika zugeben und 2 Minuten anbraten lassen. Kapern und Barilla Sago Bolognese hinzufügen, kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Inzwischen die Barilla Integrale Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen, abgießen und tropfnass unter das Sugo heben. Mit Basilikumblättern, Haselnüssen und Pecorino garnieren und anschließend servieren.

ZUTATEN

- 400 g Barilla Integrale Spaghetti
- 1 Glas Barilla Bolognese Sugo
- 200 g gelbe Paprika
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl kalt gepresst
- 2 Zweige Basilikum
- 2 TL Kapern
- 30 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
- Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Pecorino-Käse, frisch gehobelt