

Barilla

Professional

Spaghetti mit Sugo Bolognese

Hauptspeise

Nudelgerichte

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 Sugo 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