



SILKE PUFF

MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN DUISBURG

„Weil Zucchini mein Lieblingsgemüse sind, würde ich noch ein paar Stückchen davon in die Sauce geben und mitgaren. Und als i-Tüpfelchen nehme ich gern ein veganes Topping.“

**WEB-TIPP**

Viele weitere tolle
Rezepte und
Inspirationen unter
dm.de/rezepte

Spaghetti

MIT PAPRIKASAUCE, KAPERN UND ROSINEN

**PRO PORTION:** 2.520kJ (600 kcal)**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 25 Min.**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel **REICHT FÜR** 4 Portionen

Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL dmBio Bratöl Olive*
- 60 g Kapern (Glas)
- 60 g dmBio Rosinen*
- 2 Gläser (à 325 ml)
dmBio Tomatensauce
gegrillte Paprika*
- dmBio Kräutersalz*
- 400 g dmBio
Spaghetti No. 3*
- 60 g gehobelter Pecorino

**INSTA-TIPP**

Haben Sie
das Rezept
ausprobiert? Wir
freuen uns, wenn
Sie ein Foto auf
Instagram unter
#alverdezept
posten!

Zubereitung

Schalotten und **Knoblauch** schälen und hacken. **Paprika** vierteln, entkernen, waschen und fein würfeln. **Öl** in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin drei Minuten anbraten. Paprikawürfel zugeben, fünf Minuten weiter braten.

Kapern abgießen, **Rosinen** und **Sauce** zugeben, verrühren, aufkochen und circa 10 Minuten einköcheln. Mit **Kräutersalz** abschmecken.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Nudeln abgießen, dabei 150 ml Nudelwasser auffangen und zur Sauce geben. Nudeln und Sauce mit gehobelterm Käse anrichten und servieren. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio Bratöl Olive*
- ☐ dmBio Rosinen*
- ☐ 2 Gläser (à 325 ml) dmBio
Tomatensauce gegrillte Paprika*
- ☐ dmBio Kräutersalz*

- ☐ 400 g dmBio Spaghetti No. 3*

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 2 Schalotten
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 1 rote Paprikaschote

SONSTIGES:

- ☐ 60 g Kapern (Glas)
- ☐ 60 g gehobelter Pecorino