



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, KAPERNS 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*
- 60g Kapern (Glas)
- 60g dmBio Rosinen*
- 2 Gläser (à 325 ml) dmBio Tomatensauce gegrillte Paprika*
- dmBio Kräutersalz*
- 400g dmBio Spaghetti No. 3*
- 60g gehobelter Pecorino

**INSTA-TIPP**

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter #alverderezept 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 gehobeltem Käse anrichten und servieren.

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

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

- 400g dmBio Spaghetti No. 3*

SONSTIGES:

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

- AUS DEM GEMÜSEREGAL:**
- 2 Schalotten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 rote Paprikaschote