



Spaghetti met volle tomatensaus en pure gold kaas



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Pure Gold by Wiebe Willig
- 300 gram Spaghetti
- 500 gram Passata
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- 2 paprika's
- 1 eetlepel zongedroogde tomaten
- 1 eetlepel olijven
- 1 rode peper
- Olijfolie naar behoefte

Bereidingswijze

Een heerlijke spaghetti, rijk van smaak, en super makkelijk!

Snij de ui en paprika in stukjes

Verwarm de (hapjes)pan met olijfolie

Bak de uien en paprika tot ze een beetje kleuren

Hak ondertussen de knoflook, zongedroogde tomaten en rode peper fijn en voeg deze toe

De rode peper kun je met of zonder de zaadlijsten toevoegen, zonder is de peper minder pittig

Bak dit nu nog zo'n 5 minuten samen op middelhoog vuur

Voeg dan de passata toe, laat het geheel pruttelen en roer tussentijds door.

Kook de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking, wij hebben hier verse spaghetti gebruikt die 4 minuten moest koken.

Is de spaghetti klaar, dan is de saus ook klaar.

Serveer de spaghetti en saus samen en rasp er een lekkere portie Pure Gold by Wiebe Willig overheen. Deze kaas is meerdere maanden gerijpt, toch zacht genoeg om te smelten én heeft een volle smaak.