

Spaghetti mit Peperonata

Ein Teller Pasta passt einfach immer!



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

250 g Spaghetti
Salzwasser, siedend

1 kg Peperoni
2 rote Peperoncini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1 Bund Oregano
200 g Feta

Portion: 472 kcal, F 18 g, Kh 58 g, E 19 g

VEGI FIT

1. SCHRITT



Spaghetti im Salzwasser al dente kochen, ca. 1½ dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen.

2. SCHRITT



Peperoni in feine Streifen, Peperoncini in Ringe schneiden, Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen, alles zugedeckt im warmen Öl ca. 5 Min. dämpfen, würzen.

3. SCHRITT



Oregano grob schneiden, mit den Spaghetti und dem beiseite gestellten Kochwasser darunterschieben. Feta in Würfeli schneiden, darauf verteilen.

Bestell-Tipp



Mit unserem vierteiligen Schaufel- und Kellenset Basic sind Sie am Herd perfekt ausgerüstet. Die vier Alleskönner sind aus hitzebeständigem Kunststoff und somit auch für beschichtete Pfannen geeignet. Infos und Bestellmöglichkeit in der Beilage oder auf unserer Website

 bettybossi.ch/onlineshop