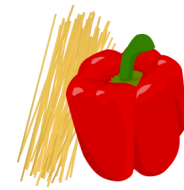


Bunte Paprika-Spaghetti für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 400 g Spaghetti• Salz• 750 g rote, gelbe und grüne Paprikaschoten• 2 EL Olivenöl• 1/4 l Gemüsebrühe• 2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)• Pfeffer• 1-2 TL Aceto balsamico• 4 EL Pesto (aus dem Glas)	<ol style="list-style-type: none">1. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Paprika putzen und in feine Streifen schneiden.2. Die Paprikastreifen in einer großen Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren anbraten.3. Gemüsebrühe dazugeben. Thymian einrühren und alles zugedeckt in 5 Minuten weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.4. Nudeln gut abtropfen lassen. Sofort mit Paprika mischen. Mit jeweils 1 TL Pesto anrichten.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.