



Rezept der Woche

02. April 2007

Überbackene Spaghetti mit Paprika und Champignons

Zutaten für 4 Personen:

600 gr Spaghetti
je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
1 Zwiebel
1kg frische Champignons
1 kleine Dose Schältomaten
1 Zehe Knoblauch
1 Chilischote
1/4 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
4 El. Olivenöl
400 gr geriebenen mittelalten Gouda

Zubereitung

Spaghetti "al dente" kochen und abgießen(nicht mit Wasser abspülen)
Paprikaschoten putzen und in sehr feine Streifen - Champignons in feine Scheiben schneiden.
Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln. Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden.
Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz anschwitzen, Paprikastreifen und Champignonstreifen zugeben und auf größter Hitze kurz anbraten. Die Schältomaten und die Fleischbrühe angießen. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spaghetti und die Chilistreifen unterheben. Einmal kurz aufkochen.
Auf 4 Teller verteilen und mit dem geriebenen Gouda bestreuen. Im Backofen Grill oder Oberhitze auf höchster Stufe) überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit!