

SCHWARZ-WEIßE PASTA MIT BUNTER SAUCE

SCHWARZ-WEIßE PASTA MIT BUNTER SAUCE

Ich habe vor kurzem ein Päckchen schwarze Pasta mit Tintenfisch-Tinte geholt (ich glaube im Mittel Meer). Da ich mir das aber auf dem Teller etwas finster vorgestellt habe, habe ich mich hier für einen Mix mit „normalen“ Spaghetti entschieden. Dazu gab es eine bunte Sauce mit Schweinefilet, Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebeln.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

125g schwarze Spaghetti

125g „normale“ Spaghetti

200g Schweinefilet

Olivenöl

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

2 Frühlingszwiebeln

4 Tomaten

200g Pizzatomaten

4-5 Champignons

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver

1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

Das hier ist ein super einfaches Pastarezept.

Ich schneide das Fleisch klein und brate es zusammen mit dem in feine Stücke gehackten Knoblauch und der Zwiebel in etwas Olivenöl an. Mit den Pizzatomaten „ablöschen“.

Dazu kommen die gewürfelte Paprika, Champignons und Tomaten. Gewürzt wird das Ganze mit Pfeffer, Salz, Tomatenmark und Paprikapulver. So darf die Sauce ein wenig köcheln.

In dieser Zeit koche ich die Pasta. Die „normalen“ Spaghetti sehen irgendwie etwas dicker aus, also gebe ich ihnen im Salzwasser knapp 2 Minuten Vorsprung. So wird die Pasta gekocht bis sie gar ist.

Zur Sauce gebe ich kurz vor Ende die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel. Jetzt schmecke ich die Sauce noch ein letztes Mal ab und verfeinere sie mit einem Spritzer Zitronensaft.

Dann richte ich die schwarz-weiße Pasta mit der bunten Sauce an.

Fertig – lasst es euch schmecken!

Gegensätze ziehen sich an – unter diesem Motto gibt es diesen Monat bei [Ninas kleiner Foodblog](http://Ninas-kleiner-Foodblog) ein Event und diese schwarz-weiße Pasta ist mit dabei.

