

Spaghetti Amatriciana aus der Edelstahl-Antihaft Wok-Pfanne von Pampered Chef®



Hier siehst du die Edelstahl-Antihaft Wok Pfanne

Zutaten:

500 g Spaghetti

1 Dose Tomaten gehackt

2 EL Tomatenmark

125 g Speckwürfel

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Ein wenig Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Belieben

Parmesan Käse zum drüberstreuen

Zubereitung:

Die Spaghetti nach Packungsanleitung in der Wok Pfanne kochen.

Wenn die Spaghetti al dente sind die Nudeln in einem Sieb abschütten und etwas Nudelwasser dabei auffangen.

Nun ein wenig Olivenöl in die Wok Pfanne geben und darin die in Würfel geschnittene Zwiebel glasig dünsten.

Die Knoblauchzehe mit der Knoblauchpresse von Pampered Chef direkt in die Pfanne pressen.

Nun die Speckwürfel hinzugeben und knackig anbraten (ich hatte noch ein wenig Fleischkäse im Kühlschrank übrig und habe diesen auch mit dazu gegeben).

Schütte dann die Dose mit den gehackten Tomaten & Tomatenmark dazu und würze das Ganze mit Salz und Pfeffer nach deinem Belieben und lasse die Sauce ein wenig einköcheln.

Nun die abgetropften Spaghetti dazu geben und kräftig vermischen – solltest die Sauce zu wässrig sein oder zu wenig Sauce, dann schütte noch etwas Nudelwasser hinzu.

Dies ist ein ganz fixes Rezept bei dem du nur diese eine Wok-Pfanne benötigst.

Die Nudeln schön in einem Teller arrangieren und darüber etwas Parmesan mit der feinen Micro Plane® Reibe reiben.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – www.pamperedchef.eu/ziehl