



SCHARFE SPAGHETTI MIT BACON-CHIPS UND KIRSCHTOMATEN



20 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

100 g	Frühstücksbacon in Scheiben
500 g	Spaghetti
etwas	Salz
80 ml	Olivenöl
1	frische Chilischote, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
350 g	rote Kirschtomaten, halbiert
150 g	gelbe Kirschtomaten, halbiert
1 Packung	Petrella Peppasweet (à 125 g)
etwas	frisch gemahlener Pfeffer
etwas	Schnittlauch, in Ringe geschnitten

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



SCHARFE SPAGHETTI MIT BACON-CHIPS UND KIRSCHTOMATEN



20 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Baconscheiben halbieren und auf ein Blech legen. Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen. Bacon im vorgeheizten Ofen oder Kombidämpfer bei 220 °C Heißluft ca. 4 Minuten knusprig backen.
2. Öl erhitzen, Chili und Knoblauch kurz darin anbraten. Kirschtomatenhälften zufügen und ca. 2–3 Minuten im Öl schwenken. Petrella Peppasweet zufügen und verrühren. Spaghetti abgießen, kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Spaghetti auf Tellern mit Baconchips anrichten und mit Schnittlauchringen bestreut servieren.