



Spaghetti Tricolore

Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 200 g Erbsen, tiefgefroren
- 250 g Kirschtomaten
- 125 g Mozzarella, leicht
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 440 g Tomaten, passiert
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma
- 5 Stängel Basilikum

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsangabe jedoch ohne Salz bissfest kochen.
2. Erbsen antauen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel darin anbraten. Erbsen zugeben und mitbraten.
4. Tomaten zugießen. MAGGI Fix für Ofen-Spirelli alla mamma einrühren und zum Kochen bringen. Abgedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen. Kirschtomaten unterrühren und heiß werden lassen.
5. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Zusammen mit dem Mozzarella unterrühren und mit den Spaghetti servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	405 kcal
Fett	7 g
Protein	21 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen