

Spaghetti med peberfrugt og fløde

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1 rød peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 1 bakke cherrytomater, 250 g
- olie til stegning
- 1 spsk. paprika
- godt med salt og peber
- 1 godt nip chilipulver
- 150 g flødeost naturel
- 1 dl vand
- 3 dl fløde
- 1 håndfuld persille
- 250-300 g spaghetti
- lidt forårsløg til pynt

Sådan gør du

1. Skær grøntsager ud i passende stykker, jeg hakkede hvidløg fint og beholdt peberfrugt i lidt større stykker (strimler) samt rødløg i skiver. Tomaterne kom jeg bare hele på panden.
2. Kom lidt olie i en wok eller dyb pande og svits grøntsagerne af her i, til de falder lidt sammen. Start med at svitse løg, peberfrugt og hvidløg. Tilsæt så tomaterne efter et par minutter.
3. Sæt nu også spaghetti over til at koge.
4. Drys med paprika, chilipulver, salt og peber til dine grøntsager.
5. Kom så flødeost ved samt vand, og ved det rundt.
6. Lad det småsimre i 5 minutters tid og tilsæt så fløde. Vend rundt igen.
7. Kom godt med persille i retten og vend den kogte spaghetti rundt i saucen også.
8. Top med ekstra persille, salt og peber og spis.