

Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

[amd-zlrecipe-recipe:336]