Pasta - Spaghetti met saucijsjes, paprikamix en tomatensaus

|  |  |
| --- | --- |
| Aantal personen: | 4 |
| Bereidings tijd: | 25 minuten |
| Menugang: | hoofdgerecht |
|  |  |

**Ingrediënten**

- 1 gele paprika   
- 1 rode paprika   
- 1 geraspte kaas   
- 1 groene paprika   
- 4 rundersaucijsjes   
- 350 gram spaghetti   
- 1 zak Bertolli Pastasaus Pittig  
- 2 kneepjes bakolie voor koken, bakken en roerbakken

**Bereidingswijze:**

Verwarm de bakolie in een koekenpan en bak hierin de rundersausijsjes in 15 minuten gaar. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking 'al dente'.  
  
Maak ondertussen de paprika's schoon en snijd ze in grote stukken. Doe een beetje Bertolli Vloeibaar in een pan en roerbak de paprika's een minuut of twee op hoog vuur.   
  
Zet het vuur lager en voeg de pastasaus toe. Laat het mengsel 10 minuten zachtjes pruttelen.   
  
Verdeel de pasta over de borden en schep de saus erop. Garneer het gerecht met wat geraspte kaas.

[](http://www.receptenvandaag.nl/upload/images/482_recept-1-spaghetti_met_saucijsjes_paprikamix_en_tomatensaus)