

Zutaten:

- je 200 g rote, grüne, gelbe Paprika
- 250 g weiße Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 250 g Tomaten aus der Dose
- 1 EL Aceto Balsamico
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 400 g Spaghetti
- 4 EL Kapern

- 100 g Pecorino am Stück

Zubereitung:

1. Paprikaschote in 2 cm große Würfel schneiden, Zwiebeln längs in breite Streifen

2. Zwiebel und Paprika einige Min. dünsten, Rotweinessig und Tomaten zugeben, Tomaten mit einer

Gabel grob zerkleinern

3. Ragout mit Zucker, Salz, Pfeffer und Balsamico kräftig abschmecken, köcheln lassen und nach 15

Min. die Kapern zugeben

4. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen, ab und zu umrühren

5. Den Pecorino hobeln, Spaghetti abgießen

6. Spaghetti, Gemüsesugo anrichten und mit den Pecorinospänen bestreuen