

Galletti tricolore mit Sugo



Mit leckerem, würzigem Sugo

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Mit Galletti tricolore.

Die Pasta hat die normale, beige Nudelfarbe. Aber auch eine rote Farbe, hergestellt mit Tomaten. Und eine grüne Farbe, hergestellt mit Majoran.

Dazu ein einfaches Sugo aus Gemüse und Gewürzen.

Eine Chili-Schote verleiht dem Sugo noch eine gewisse Schärfe.



Galletti tricolore mit Sugo



6. März 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Pasta](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 10 Minuten



Zutaten

- 375 g Galletti tricolore

Für das Sugo:

- 2 Tomaten
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 4 weiße Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 rote Chili-Schote
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Tasse Wasser
- Olivenöl

Anleitung

1. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen.
3. Gemüse darin kross anbraten.
4. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.
5. Mit dem Wasser ablöschen.
6. Zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.
7. Mit dem Pürierstab fein pürieren.
8. Pasta in einem Topf mit kochendem, leichtvgesalzenem Wasser 7 Minuten garen.
9. Pasta zum Sugo geben und alles gut vermischen.
10. Pasta mit Sugo auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.
11. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

12. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Champignon,
Chili-Schote,
Galletti,
Hokkaido,
Kürbis,
Tomate,
tricolore

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/06/galletti-tricolore-mit-sugo/>