



いつでもおいしい

## トマトスパゲッティ

### 材料(2人分)

|             |                                  |              |
|-------------|----------------------------------|--------------|
| スパゲッティ 150g | ピーマン 1個                          | 塩・こしょう 各少々   |
| 玉ねぎ 1/2個    | にんにく 1かけ                         | 粉チーズ、タバスコ 適量 |
| ウインナー 2本    | バター 20g                          |              |
| a           | トマトソース 300ml<br>スパゲッティのゆで汁 100ml |              |

### つくり方

- 1 玉ねぎは薄切りにする。  
ウインナーは斜め薄切りにする。  
ピーマンはヘタを取り、半月スライスにする。  
にんにくはみじん切りにする。
- 2 スパゲッティは塩適量(分量外)を加えた熱湯で製品の表示どおりにゆで、ゆで汁を100ml分とっておく。
- 3 フライパンににんにくとバターを入れ、中火で熱し、香りが立ったら玉ねぎを炒め、しんなりしたらウインナーを加えて炒める。  
aを加え、混ぜながら大きな泡が出るまで炒めて、仕上げにピーマンを加える。
- 4 3にゆでたスパゲッティをからめ、塩・こしょうで味を調える。
- 5 器に盛り付け、お好みで粉チーズ、タバスコをかける。