# Überbackene Paprika-Spaghetti bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

400 gr Spaghetti, 2 rote Paprikaschoten (je ca. 170 gr), 2 grüne Paprikaschoten (je ca. 170 gr), 2 gelbe Paprikaschoten (je ca. 170 gr), 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Zehe Knoblauch, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 unbehandelte Zitrone, 200 gr Mozzarella-Käse, 2 Zweige frischer oder etwas getrockneter Thymian.

**Die Zubereitung:**

Backofen auf 250 Grad, Umluft 220 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen.Nudeln in kochendes Salzwasser geben und bißfest kochen. Auf ein Sieb gießen.In der Zwischenzeit die Paprikaschoten putzen, abwaschen und in Stücke schneiden. Zwei Eßlöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikastücke darin etwa 5 Minuten kräftig braun anbraten. Zerdrückten Knoblauch zugeben und alles mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale kräftig würzen.Die abgetropften Nudeln zu den Paprikastücken geben und gut untermischen.Paprika-Nudeln in eine ofenfeste Form geben. Den Mozzarella-Käse in Scheiben schneiden und auf den Paprika-Nudeln verteilen. Die Thymianblättchen daraufstreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.Im Backofen etwa 5 bis 8 Minuten überbacken, bis der Käse anfängt zu verlaufen.