

Rechts

Professional

Spaghetti mit Gemüsesugo

Hauptspeise

Nudelgerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Goldmarke Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest kochen. Gemüse in größere Stücke schneiden. Zwiebel in Öl anrösten, Tomatenmark zugeben und etwas mitrösten. Mit Mehl stauben und mit Weißwein und Tomaten ablöschen. Gemüse (außer Zucchini) in die Sauce geben und etwas kochen lassen. Anschließend die Zucchini begeben und nochmals 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft abschmecken.

Spaghetti mit Gemüsesugo auf Tellern anrichten und sofort servieren.



ZUTATEN

500 g Goldmarke
Spaghetti

2 EL Olivenöl

1 Stk. Zwiebel

1 EL Mehl

1 EL Tomatenmark

1/8 l Weißwein

250 ml gewürfelte
Tomaten (aus der Dose)

1/2 Stk. gelber Paprika

1/2 Stk. Stangensellerie

1/2 Stk. Melanzani

1 Stk. Karotte

1/2 Stk. Karfiol

1/2 Stk. Kohlrabi

1/2 Stk. Zucchini

1/2 Stk. Zitrone

Oregano

Salz, Pfeffer