

Penne mit Gemüsesugo



ZUBEREITUNG

Penne in reichlich Salzwasser mit Olivenöl kernweich kochen. Für das Gemüsesugo Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten. Karotten, Knollensellerie und Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark darunter mischen und mit klarer Suppe ablöschen. Tomaten dazugeben, würzen und weiterdünsten lassen. Zum Schluss gekühltes QimiQ einrühren. Das Gemüsesugo mit den Nudeln vermischen und mit geriebenem Parmesan anrichten.

ZUTATEN

400 g Penne

2 EL Olivenöl

Salzwasser

2 EL Olivenöl

1 Stk. Zwiebel gehackt

70 g Karotten, in Scheiben geschnitten

70 g Knollensellerie

70 g Zucchini

50 g Tomatenmark

1/8 l klare Suppe

1 Dose gewürfelte Tomaten

125 g QimiQ Sahnebasis

Salz, Pfeffer

Basilikum

Oregano

Thymian