regional-saisonal

Rezepte zum Schlemmen

Spaghetti mit bunter Gemüsesauce

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

300 g Spaghetti 100 g Zwiebeln 150 g Möhren 125 g rote Paprika 175 g Zucchini 180 g Maiskolben 1 EL Olivenöl

120 ml Gemüsebrühe

300 g Tomaten Salz & Pfeffer

1 geh. EL Pesto Arrabiata1 EL frisch gehacktes

Basilikum

(Angaben für 3 Personen)



Diese kunterbunte Gemüsesauce macht eine Portion Spaghetti zu einem wirklich leckeren Nudelgericht.

Zubereitung

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bisfesst garen.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Möhren, Paprika und Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Blätter vom Mais entfernen, den Kolben waschen und mit Hilfe eines Messers die Maiskerne möglichst dich am Kern des Kolbens abtrennen. In einem Topf das Öl erhitzen, das kleingeschnittene Gemüsse darin anbraten, die Brühe dazugießen und alles zum Kochen bringen. Währenddessen die Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Zum kochenenden Gemüse geben, alles salzen und pfeffern und gar köcheln lassen. Zum Schluss das Pesto einrühren.

Die Spaghetti mit der Gemüsesauce und dem gehackten Basilikum servieren.