
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 Arrabiata
- 1 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 bisfest 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 dicht am Kern des Kolbens abtrennen. In einem Topf das Öl erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse darin anbraten, die Brühe dazugießen und alles zum Kochen bringen. Währenddessen die Tomaten waschen und in grobe Stücke schneiden. Zum kochenden 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.

