Spaghetti mit Möhren-Rahm-Sauce

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

300 g	Spaghetti
	Salz
1,0	Zwiebel
400 g	Möhren
2,0 EL	Öl
100 ml	Gemüsebrühe
90,0 g	Saure Sahne
35,0 g	Sahne
1,0 TL	frischer oder getrockneter Thymian
30,0 g	frisch geriebener Parmesan

(Angaben für 3 Personen)



Immer Tomatensauce zu den Spaghetti? Das ist doch etwas langweilig und die meiste Zeit des Jahres auch nicht mit saisonalen Zutaten kochbar. Da kommt diese schnelle und preisgünstige Möhren-Rahm-Sauce gerade recht.

Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Viertelringe schneiden, die Möhren schälen, längs halbieren und in etwa 3mm dicke Scheiben Schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, darin zunächst die Zwiebeln zwei Minuten braten, dann die Möhren hinzufügen, salzen und weitere zwei Minuten dünsten. Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und zugedeckt gar kochen. Währenddessen die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Mit Hilfe einer Schaumkelle die Hälfte des Gemüses beiseitelegen und das im Topf verbliebene Gemüse mit der Brühe, der sauren Sahne und der Sahne pürieren. Die Gemüsestücke wieder hinzufügen. Die Sauce mit dem Thymian würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abgießen und mit der Sauce und dem geriebenen Parmesan servieren. Dazu schmeckt ein Blattsalat der Saison.