

Spaghetti mit Gemüse-Sahne-Soße à la Toscana

Für 5 Portionen

500 g Spaghetti	Butter	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Paprikaschote, rot	1 Karotte
1 Aubergine	1 Zucchini	400 ml Tomaten, passiert
250 ml Schmand	Salz, Pfeffer	Oregano
Basilikum	Petersilie, kraus	Hartkäse, gerieben

Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und abtropfen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und das restliche Gemüse in Brunoise schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse in einem Stück Butter in einer großen Pfanne anschwitzen.

Mit den passierten Tomaten ablöschen, etwas einkochen lassen und mit dem Schmand auffüllen.

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen und einige Minuten köcheln lassen.

Petersilie abzupfen und mit den Spaghetti in die Pfanne geben. Alles gut durchmischen und anschließend mit geriebenem Hartkäse garniert servieren.

NN am 29. März 2024