



Spaghetti alle verdure

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

800 g Pelati, gehackt
400 ml Gemüsebouillon
1 EL Sambal Oelek
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer, schwarz
1 TL Rosmarin
1 TL Thymian

Alle Zutaten für die Sauce alle Zutaten mischen und pürieren.

200 g Karotten
2 Peperoni
2 rote Zwiebeln
300 g Zucchini
100 g Lauch
50 ml Olivenöl
100 g Parmesan, gerieben
Salz
Pfeffer

Gemüse waschen. Karotten schälen und gemeinsam mit den Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Peperoni und Zucchini in mittlere Würfel schneiden. Alles mit Parmesan vermischen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauch in feine Scheiben schneiden.

400 g Spaghetti, Nr. 5 oder feiner

Hälfte der Sauce in die Porzellanform geben und Lauch darauflegen. Anschliessend Spaghetti darauf verteilen. Restliche Sauce auf die Spaghetti geben und die Spaghetti so bewegen, dass alle von der Sauce umgeben sind.

Das Gemüse darübergerben. Form auf die Glasschale im kalten Garraum stellen. Garen.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 27 Min. | PowerPlus Stufe 10





Tipps

Nach der Zubereitung sind die Spaghetti al dente gekocht. Je nach Vorliebe lässt sich der Prozess etwas verlängert bzw. verkürzen.

Das Gericht lässt sich auch mit Startaufschub zubereiten.

Der Parmesan kann auch erst beim Servieren dazugegeben werden.

Zubehör

Glasschale

Porzellanform $\frac{2}{3}$ GN

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

