

Spaghetti mit Bolognese ohne Fleisch.

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g würzigen Schnittkäse (z.B. Appenzeller)
- 1 rote und je 1/2 grüne und gelbe Paprikaschote
- 1 kleine Zucchini, 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl, 1 Packung passierte Tomaten (400 g)
- Salz, 1 EL Balsmico-Essig
- Etwas Zucker, Pfeffer
- 500 g Spaghetti

Zubereitung:

Käse fein würfeln. Paprika halbieren, entkernen, waschen. Zucchini und Frühlingszwiebeln waschen, putzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Paprika und Zucchini fein würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln.

1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomaten dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Essig, Zucker und Pfeffer kräftig würzen.

Inzwischen Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

Übriges Öl (1 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Gemüse darin 3 – 4 Minuten leicht anbraten. Salzen und pfeffern.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Mit Tomatensauce, Gemüse und Käse vermengen. Wenn ihr wollt, könnt ihr noch etwas Basilikum drüber geben.

Bon Appetito und liebe Grüße von Petra Pisanu.

