

Bunte Spaghetti

Farbige Spaghetti kann man jederzeit servieren um einmal Abwechslung auf den Teller zu bringen. Die Spaghetti aus diesem Rezept sind die gleichen, wie zu unserem WM-spezial. Die schwarzen sind mit Tinte vom Tintenfisch eingefärbt, die roten mit Tomaten und die gelben mit Mais. Alles ganz natürliche Farben und keine Farbstoffe! Künstliche Farbstoffe dürfen für die Nudelherstellung auch nicht verwendet werden.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ Insgesamt 500 g farbige Spaghetti
- ▶ 500 g Zucchini
- ▶ 1 gelbe Paprikaschote
- ▶ 1 rote Paprikaschote
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 300 ml Gemüsebrühe
- ▶ einige Basilikumblätter
- ▶ 1 Chilischote
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 100 g Sahne



Zubereitung:

- ▶ Die Spaghetti in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen.
- ▶ Die Zucchini und die Paprika waschen und in Würfel schneiden.
- ▶ Die Zwiebel klein hacken.
- ▶ Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen.
- ▶ Die Zwiebel und die Zucchini darin andünsten.
- ▶ Chilischote klein hacken und dazu geben.
- ▶ Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten kochen.
- ▶ Mit einem Passierstab passieren.
- ▶ Basilikum in Streifen schneiden. Mit den Paprikawürfeln in die Soße geben.
- ▶ Sahne unterrühren. Würzen. Noch einmal aufkochen lassen und mit den Spaghetti servieren.