

Spaghetti mit Paprikasauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 3 rote Paprikaschoten, 1 gelbe Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 1 Zwiebel, 2 Frühlingszwiebel, 1 Fenchelknolle, 300 ml Gemüsebrühe (pulver), 4 Teelöffel Zitronensaft, 4 Teelöffel Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen. Rote Paprika würfeln, gelbe und grüne Paprika schälen und fein würfeln.

Zwiebel schälen und würfeln.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Fenchel waschen, das Grün fein hacken und die Knolle fein würfeln.

Gemüsebrühe vorbereiten.

Die Zubereitung:

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin die Gemüsezwiebel und rote Paprika andünsten, ca. 1/3 der Gemüsebrühe dazugießen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Alles pürieren und durch ein Sieb streichen.

Inzwischen die Spaghetti in reichlich Salzwasser garen.

In einem anderen Topf noch etwas Olivenöl erhitzen und darin die Fenchelknolle, grüne und gelbe Paprika kurz andünsten. Paprikapüree und restliche Brühe hinzufügen und ca. 2 Min. köcheln lassen.

Alles mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft würzen.

Kurz vor dem Servieren Frühlingszwiebeln und Fenchelgrün unter die Sauce mischen.

Spaghetti mit der Sauce auf Tellern anrichten.