

Gemüse Suego bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 große Zucchini, 1 kleine Aubergine (muß nicht, aber wer's mag), 200 gr Champignons, 2 Dosen geschälte Tomaten, 1 große gelbe Paprika, 2 Zehen Knoblauch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 500 gr Nudeln (Penne oder Rigantoni), 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Packung Mozzarella.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln, Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika würfeln.

Die Zubereitung:

Öl in eine höheren Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten. Knoblauch (gepreßt) und das ganze klein geschnittene Gemüse dazugeben und etwas 5 Minuten brutzeln lassen. Schonmal mit etwas Salz würzeln.

Die geschälten Tomaten (evtl in Stücke geschnitten) mit Sud dazu Deckel drauf und 15 Minuten köcheln lassen.

Während dessen die Nudeln al dente kochen.

Den Mozzarella in Würfel schneiden und zu dem Suego geben bis er richtig schöne Fäden zieht.

Würzen (Salz, Pfeffer evtl Basilikum)

Nudeln abgießen und mit dem Suego vermengen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Spülen!