Rezept

Gemüsesugo

Ein Rezept von Gemüsesugo, am 29.04.2024

Zutaten

1	Möhre
1 Stange	Staudensellerie
1	fest kochende Kartoffel (etwa 120 g)
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
	Pfeffer
1	kleine Knolle Fenchel
150 g	Champignons oder Egerlinge
1	große rote Zwiebel
	½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Oregano, Petersilie, Thymian und Borretsch)
200 ml	Gemüsebrühe
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Möhre, Fenchel, Sellerie, Pilze und die Kartoffel schälen oder waschen und putzen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. 1 EL davon beiseite legen.

2. Öl im Topf erhitzen. Gemüsemischung darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter kurz mitdünsten. Mit Brühe aufgießen, mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 25 Min. schmoren lassen. Dann abschmecken, mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit frisch gekochten Nudeln mischen.