

Rezept

# Nudeln mit Ajvar-Möhren-Sugo

Ein Rezept von Nudeln mit Ajvar-Möhren-Sugo, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Möhren (etwa 200 g)	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>1 EL</b> Tomatenmark
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Vollkornspaghetti	<b>4-5 EL</b> mildes Ajvar
<b>150 g</b> Mini-Mozzarellakugeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kind und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 875 kcal

## Zubereitung

1. Möhren waschen, grob raspeln. Zwiebel schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Möhren, Zwiebel und Tomatenmark darin andünsten, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten, bis das Gemüse weich ist. 100 ml Wasser hinzufügen.
2. Inzwischen in einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln eventuell kleiner brechen und im kochenden Wasser nach Packungsangabe gar kochen. Dann abgießen.
3. Das Gemüse mit Ajvar mischen, die Mozzarellakugeln dazugeben und heiß werden lassen. Mit den Nudeln auftischen.