

Rezept

Nudeln mit Gemüseragout

Ein Rezept von Nudeln mit Gemüseragout, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stange Staudensellerie	1 kleine Möhre
1 kleiner Zucchini	1 kleine gelbe Paprikaschote
400 g Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
1/8 l trockener Weißwein oder Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	400 g Spaghetti oder Bandnudeln

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Alles Gemüse waschen oder schälen und putzen, dann getrennt klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.
2. In einem Topf im Öl Sellerie, Möhre und Zucchini andünsten. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Tomaten und Wein untermischen, alles salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. schmoren.
3. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen, mit dem Gemüseragout mischen. In vorgewärmten Tellern servieren.