

Rezept

Tomatenragout mit Basilikum und Zucchininudeln

Ein Rezept von Tomatenragout mit Basilikum und Zucchininudeln, am 27.04.2024

Zutaten

200 g geschälte und pürierte Tomaten	1 kleine Zwiebel
2 EL Gemüsefond (ersatzweise Gemüsebrühe)	1 kleine Möhre
1 Knoblauchzehe	1 TL Oregano
1 TL Basilikum	4 Tomaten, geschält und entkernt
Schrothgewürz oder Gemüsebrühe ohne Salz	3 Zucchini
125 ml Gemüsefond	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die kleine Zwiebel fein schneiden und in dem Gemüsefond glasig dünsten. Dann die in Würfel geschnittene Möhre dazugeben, danach die pürierten Tomaten, Knoblauch, Oregano und Basilikum hinzufügen. Alles etwa 30 Minuten köcheln lassen.
2. Zum Schluss die Tomatenviertel in ca. 1-cm-Würfel schneiden und in das Tomatenragout geben. Mit Schrothgewürz abschmecken.
3. Die Zucchini putzen und in der Länge nach in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden oder mit einem Spiralscheider Nudeln fertigen. Gemüsefond erhitzen und die Zucchini darin weich dünsten. Dann mit dem Tomatenragout anrichten und heiß servieren.