Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Penne mit Gemüsesugo

Hauptspeise Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Penne in reichlich Salzwasser mit Olivenöl kernweich kochen. Für das Gemüsesugo Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten. Karotten, Knollensellerie und Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark darunter mischen und mit klarer Suppe ablöschen. Tomaten dazugeben, würzen und weiterdünsten lassen. Zum Schluss gekühltes QimiQ einrühren. Das Gemüsesugo mit den Nudeln vermischen und mit geriebenem Parmesan anrichten.

Zutaten

- 400 g Penne
- 2 EL Olivenöl
- Salzwasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 Stk. Zwiebel gehackt
- 70 g Karotten, in Scheiben geschnitten
- 70 g Knollensellerie
- 70 g Zucchini
- 50 g Tomatenmark
- 1/8 l klare Suppe
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 125 g QimiQ Sahnebasis
- Salz, Pfeffer
- Basilikum
- Oregano
- Thymian