

# Gemüse-Spaghetti

Die italienische Leibspeise kann auf viele Varianten zubereitet werden. Leckere Gemüse-Spaghetti werden mit diesem Rezept zum Renner in der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



Foto: Chris Schaer

## Zutaten

600 g	<a href="#">Spaghetti</a>
1 l	Wasser
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	Peperoncino
1 Stk.	Zucchini
1 Bund	<a href="#">Basilikum</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
150 g	Perltomaten
1 Würfel	<a href="#">Gemüsebouillon</a>
300 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für leckere Gemüse-Spaghetti zuerst einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin al dente, also bissfest garen, abseihen und kurz abspülen.
2. Nun Peperoncino der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und hacken. Die Zwiebel abziehen und in feine kleine Würfelchen schneiden. Die Zucchini abwaschen und

ebenfalls würfeln. Das Basilikum abwaschen und in Streifen schneiden.

3. In einer beschichteten Pfanne das Öl heiß werden lassen. Peperoncino und Zwiebel anbraten und leicht rösten. Zucchini, Perltomaten und Basilikum zugeben. Dies am besten auf mittlerer Hitze. Nun Wasser zugießen, Bouillonwürfel auflösen und einkochen lassen. Die abgeschreckten Spaghetti nun in die Pfanne geben und mit der Sauce gut vermengen, pfeffern und salzen. Das Ganze abschmecken und notfalls nachwürzen. Sofort heiß servieren.

## **Tipp**

Zu den Gemüse-Spaghetti schmeckt frisch geriebener Parmesan Käse und ein frischer Blattsalat der Saison. Mit einem italienischen Dressing und einem leckeren Rotwein steht einem italienischen Abend nichts mehr im Wege.