

Spaghetti mit Wintergemüsesauce

Für 4 Personen

Spaghetti:

2Lt. Wasser
1EL Salz
400g Spaghetti

in Pfanne geben, auf grosser Stufe kochen
würzen
zugeben, auf mittlerer Stufe ohne Deckel
al dente kochen, gut abtropfen

Sauce:

2-3EL Öl

in Pfanne geben

1 Rüebli
1 Pfälzerrübe
½ Bodenkohlräbli

alles in höchstens 1cm grosse würfel
schneiden, zugeben
halbieren, waschen, fein schneiden,
zugeben

1 kleiner Lauchstängel

Salz

würzen
Gemüse zudecken, auf grosser Stufe
erhitzen, bis es zischt, dann auf kleiner
Stufe 10-15 Min. dämpfen

1 ½ dl Rahm
½ dl Weisswein
Evtl. 1 EL Tomatenpürée

verrühren, zugeben, nochmals kurz
erhitzen

Salz, Pfeffer

abschmecken

Spaghetti zusammen mit der Sauce in Tellern anrichten, evtl. geriebenen Parmesan dazu servieren.

Tipp:

*Das Gemüse kann beliebig ergänzt oder ersetzt werden.
Resten von Hülsenfrüchten können gut unter die fertige Sauce gemischt werden.
Kinder lieben diesen Z'nacht.*

Rezept von Andrea Schwyn

www.boe-verein.ch

Für 4 Personen