

# Papardelle mit Gemüse-Sugo

Angaben pro Portion und für hungrige Esser; beliebig erweiterbar

100g Papardelle-Nudeln (oder eine andere breite Sorte)

½ Zwiebel, klein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Ca. 150-200g Rosenkohl, halbiert

1 gr. Paprikaschote oder 2 kleine, eine gelb, eine rot, gewürfelt

Etwas Salz

250g Tomatensugo

1 Päckchen Cherrytomaten

1 EL italienische Kräuter

1 EL Apfelessig + Zucker zum Abschmecken

Etwas Rotwein (Gemüsebrühe geht auch)

Parmesan, gerieben

- 1) Alle Zutaten vorbereiten
- 2) Wasser für die Nudeln mit 1 EL Salz zum Kochen bringen.
- 3) Währenddessen Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch kurz anschwitzen.
- 4) Gemüse und Gewürze zugeben, mit Wein/Gemüsebrühe ablöschen und Tomatensugo zugeben. Gut umrühren, Hitze auf 5 oder 6 reduzieren und mit Deckel köcheln lassen. Immer mal wieder umrühren, ggf. noch etwas Flüssigkeit zugeben.
- 5) Die Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Packungsangabe kochen.
- 6) Den Sugo mit Apfelessig (ca. 1 EL) und Zucker (ca. 1 TL) abschmecken.
- 7) Nudeln abgießen und in einen Pastateller geben. Die Gemüse-Sauce drüber und mit reichlich (☺) Parmesan bestreuen.

Tipp: Du kannst die Gemüsesorten wirklich beliebig durch andere ersetzen. Guck einfach, was im Kühlschrank liegt und weg muss ☺.

Lecker kochen  
in 8 Wochen 🌿

