

Italienische Rezepte

Bäuerlicher Spaghetti Eintopf

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nudelgerichte, Italienisch, Eintöpfe, Italien

500 g Tomaten	100 g	Emmentaler, gerieben
200 g Lauch	4	Essl. Öl
200 g Möhren	1	Essl. Butter
200 g Zwiebeln		Salz
100 g Sellerie		Pfeffer
250 g Spaghetti		Thymian

Tomaten brühen, abziehen und vierteln. Lauch putzen, in Scheiben schneiden und waschen. Möhren, Zwiebeln und Sellerie schälen und würfeln.

Etwa 2 l Wasser mit 2 El. Salz und etwas Öl zu Kochen bringen. Spaghetti hinein geben, 10 Minuten kochen, im Sieb kurz abspülen, abtropfen lassen und in Butter schwenken.

Inzwischen übriges Öl im Topf erhitzen. Zuerst Zwiebeln, Möhren und Sellerie in etwa 5 Minuten glasig dünsten. Tomaten dazugeben, 5 Min. unbedeckt kochen.

Lauch ins Gemüse mischen, 1 Minute kochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Thymian abschmecken. Spaghetti und Gemüse mischen, in eine große Schüssel geben und mit Käse bestreuen.

Dazu ein grüner Salat