

Spaghettini mit Gemüse und geräuchertem Mozzarella

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1 Zwiebel, mittelgross
1 Rüebli, gross
2 Zweige Stangensellerie
1 Peperoni, rot
1 Peperoni, gelb
1 Esslöffel Olivenöl
30 g Butter
1.5 dl Gemüsebouillon
Salz
200 g Mozzarella, geräuchert,
ersatzweise Scamorza
400 g Spaghetti, fein,
(Spaghettini)
150 g Mascarpone
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Teelöffel Balsamicoessig, nach
Belieben

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren,
jedoch 1 dl Gemüsebouillon
verwenden.

1 Person: Nicht geeignet für die
Zubereitung in Kleinmenge.

Info

Pro Portion

27 g Eiweiss
30 g Fett
74 g Kohlenhydrate
689 kKalorien
2885 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Rüebli schälen, den Stangensellerie rüsten. Beides der Länge nach in Streifen, dann diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen, in Streifen und diese ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden.

2 In einer grossen Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Zwiebel hineingeben und golden dünsten. Dann Rüebli, Stangensellerie und Peperoni beifügen, kurz mitdünsten, die Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt weich garen.

3 Inzwischen in einer hohen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen.

4 Den geräucherten Mozzarella oder Scamorza entrinden und klein würfeln.

5 Die Spaghettini ins kochende Salzwasser geben und nur gerade knapp bissfest garen.

6 Den Mascarpone in die Gemüsesauce geben und schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

7 Die bissfesten Spaghettini abschütten, dann sofort in die Gemüsesauce geben. Den Mozzarella oder Scamorzza beifügen, alles gut mischen, vom Herd nehmen und zugedeckt noch 2–3 Minuten stehen lassen, dann sofort servieren.