



Vrenis Spaghetti mit Gemüsesauce

1 EL	Olivenöl
1 -2	Knoblauchzehen
1 Bund	glattblättrige Petersilie
200 g	Zucchini
200 g	Karotten
1	Peperoncino
1,5-2 dl	Rahm
0,5 TL	Salz
	Bouillonpulver, wenig Pfeffer, Paprika
1 EL	Zitronensaft
50 g	geriebenen Parmesan
0,5 Bund	Basilikum



Gemüse waschen, fein schneiden und mit Salz, Bouillon und etwas Pfeffer abwürzen, dämpfen.

Den Rahm an das Gemüse giessen. 5 - 8 Min dämpfen. Mit Zitronensaft und Parmesan abschmecken.

Sauce über Spaghetti geben und feingeschnittenes Basilikum darübergerben.