

annemarie wildeisen's

KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter
www.wildeisen.ch

Spaghettini mit Gemüse und geräuchertem Mozzarella



Für 4 Personen

1 mittlere Zwiebel
1 grosses Rübli
2 Zweige Stangensellerie
je 1 rote und gelbe Peperoni
1 Esslöffel Olivenöl
30 g Butter
1½ dl Gemüsebouillon
Salz
200 g geräucherter Mozzarella oder Scamorza
350–400 g Spaghettini
150 g Mascarpone
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1–2 Teelöffel Balsamicoessig, je nach
persönlichem Geschmack

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Rübli 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 Rübli, 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 Scamorza beifügen, alles gut mischen, vom Herd nehmen und zugedeckt noch 2–3 Minuten stehen lassen, dann sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt

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

1 Person: Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinmenge.

Pro Portion 27 g Eiweiss,
30 g Fett, 74 g Kohlenhydrate;
689 kKalorien oder 2886 kJoule

B.Siegenthaler AG, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19
www.siegenthaler-kuechen.ch

Siegenthaler AG

Küchen und Haushaltgeräte