

Blauburgunder Delikat Essig

Spaghetti verdure, legumi e aceto

Rezept

Zutaten

| | |
|-------|---------------------------------|
| 500 g | Spaghetti No.7 |
| 400 g | geschälte Dosen Tomaten |
| 2 | Zwiebeln |
| 2 | rote Chilischoten |
| 1 | Zucchini |
| 1/4 | Sellerie |
| 1 | Lauch |
| 200 g | Fava Bohnen |
| 100 g | Erbsen |
| 4 | Knoblauchzehen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 5 EL | Blauburgunder Delikat Essig |
| 150 g | geröstete Peperoni rot |
| 50 g | frische Kräutermischung gehackt |

Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken,
2. Chilischote putzen entkernen und fein hacken, Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Bohnen (wenn möglich frisch) von Fava entfernen. Peperoni entkernen und rösten. Tomaten etwas zerkleinern und Saft beiseite stellen.
3. Spaghetti in kochendem Wasser (kein Salz, kein Öl) al dente kochen. Spaghetti entfernen und sofort abkühlen. Nicht vergessen, dass die Spaghetti nachher noch einmal erhitzt werden und somit noch weiter garen.
4. Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl leicht anbräunen und nachher in das Gemüse mischen.

5. Alle übrigen geschnittenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Blauburgunder Delikat Essig übergiessen. Gut mischen und etwas ziehen lassen.
6. Alles wieder in die tiefe Pfanne geben und auf geringer Hitze erwärmen und für einige Minuten garen.
7. Den Saft der Dosentomaten beimischen.
8. Aufkochen und die Spaghetti einmischen.
9. Gut erhitzen und sofort servieren.

Nach Belieben mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und mit der Pfeffermühle und Meersalz würzen. Und wer mag: Öl und Delikat Essig zu gleichen Teilen gemischt über die fertigen Spaghettiträufeln.