



# Gemüse Spaghetti mit gehobeltem Parmesan

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bunte Gemüse Spaghetti in den italienischen Farben, unverfälscht, lecker

## Zutaten

- (4 Personen)
- 300 - 350 g Spaghetti aus Hartweizen Gries
- 1 Bündchen frische Frühlingszwiebeln in 3 cm langen Stücken
- 1 Zucchini in Würfeln
- 12 - 15 Kirschtomaten
- 5 - 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 8 - 10 schwarze Oliven ohne Stein
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- Etwas frische Chili Schote, fein geschnitten
- Eine Hand voll Basilikumblätter
- Etwas frisch geriebener oder gehobelter alter Parmesan
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Frühlingszwiebeln putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden, Die Kirschtomaten ev. halbieren,

die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, die Oliven halbieren.

#### **Schritt4**

Die Spaghetti in kochendes Salzwasser geben und „bissfest, kochen.

#### **Schritt5**

In einer ausreichend großen Pfanne etwas Olivenöl geben und die Zwiebeln, den Knoblauch, die Chili Schote mit den Frühlingslauch glasig 2- 3 min. anschwitzen.

#### **Schritt6**

Nun folgt alles Andere nach dem Garpunkt; Die Zucchini`s, die getrockneten Tomaten und die Oliven.

#### **Schritt7**

Die Spagetti abschütten, und etwas kalter Butter unterarbeiten, die Kirschtomaten und Basilikumblätter dazu geben.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Ev. Alles etwas nachwürzen und sofort mit dem frisch gehobelten oder geriebenen Parmesan servieren.

#### **Schritt10**

Ein appetitlich buntes Pastagericht in den italienischen Nationalfarben ist entstanden.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** fleischlos, frisches gemüse, für jeden tag, pasta, preiswert, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuese-spaghetti-mit-gehobeltem-parmesan/>