



# PENNE MIT GEMÜSESUGO



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**400 g** Penne

**1 EL** Olivenöl

## FÜR DAS GEMÜSESUGO

**125 g**

**2 EL** Olivenöl

**1** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**70 g** Rüebli, klein gewürfelt

**70 g** Knollensellerie, klein gewürfelt

**70 g** Zucchini, klein gewürfelt

**50 g** Tomatenpüree

**60 ml** Klare Gemüsebouillon

**60 ml** Rotwein

**400 g** Tomaten aus der Dose

Salz und Pfeffer

Oregano

Basilikum

Thymian

Sbrinz, gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Penne in reichlich Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für das Gemüsesugo Zwiebel in Olivenöl glasig andünsten. Karotten, Knollensellerie und Zucchini dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenpüree dazumischen und mit klarer Bouillon und Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben, würzen und fertig dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Das Gemüsesugo mit den Nudeln vermischen und mit Parmesan anrichten.