



# Muschelnudeln mit Gemüseragù

## Zutaten (4 Personen)

3 EL ORO di Parma Bio  
Tomatenmark  
1 Dose ORO di Parma Bio  
stückige Tomaten (à 400 g)  
250 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
¼ Sellerie  
1 kleine Aubergine  
4 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
2 Lorbeerblätter  
150 g TK-Erbesen  
200 g Muschelnudeln  
ein Zweig Basilikum zum  
Garnieren

## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Das Ragù

Zwiebel, Karotte und Sellerie fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Pilze und Aubergine zugeben, anbraten und Tomatenmark und Zuckeriterrühren. Stückige Tomaten hinzugeben, erhitzen und regelmäßig umrühren. Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt 5 Minuten schmoren. Erbsen zugeben und weitere 3 Minuten zugedeckt schmoren.

### Schritt 2: Die Nudeln

Die Muschelnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen.

### Schritt 3: Das Anrichten

Die Nudeln unter das Gemüseragù mischen und warm servieren.