



Muschelnudeln mit Gemüseragù

Zutaten für 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-Erbsen
- 200 g Muschelnudeln
- ein Zweig Basilikum zum Garnieren



Schritt 1: Das Ragù

Zwiebel, Karotte und Sellerie fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Pilze und Aubergine zugeben, anbraten und Tomatenmark und Zucker unterrühren.

Stückige Tomaten hinzugeben, erhitzen und regelmäßig umrühren. Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt 5 Minuten schmoren. Erbsen zugeben und weitere 3 Minuten zugedeckt schmoren.

Verwendete Produkte



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.