Muschelnudeln mit Gemüseragù

Conchiglie Rigate al ragù di verdure

Leicht | 2 Portionen | 30 min.



Conchiglie Rigate al ragù di verdure - für Pasta-Liebhaber, die von Saucen nie zuviel bekommen. Manche Nudelformen sind extra dafür entwickelt, möglichst viel Sauce aufzunehmen. Muschelnudeln - auf italienische Conchiglie Rigate - sind für Saucenliebhaber geeignet, denn durch die geriffelte Außenseite und ihre Form nehmen sie besonders viel köstliche Sauce auf.

Zutaten

3 EL ORO di Parma BIO Tomatenmark

1 Dose ORO di Parma BIO stückige Tomaten (400g)

250 g Champignons

1 Zwiebel

1 Karotte

1/4 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: Die Vorbereitung

Zwiebel, Karotte und Sellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Die drei Komponenten bilden übrigens die Basis für ein Sofritto! Außerdem die Aubergine und Pilze waschen, kleinschneiden und beiseitestellen.

Schritt 2: Das Gemüse anbraten

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel. Karotte und Sellerie darin anbraten. Anschließend die Auberginen- und Pilz-Stücke in die Pfanne geben und anbraten. Danach das ORO di Parma Tomatenmark zur Gemüsemischung geben und mit etwas Zucker unterrühren.

Schritt 3: Die Sauce

Jetzt kannst du die ORO di Parma stückigen Tomaten zum Gemüse hinzugeben und deine Sauce mit einem Lorbeerblatt verfeinern. Die Sauce ca. 5 min schmoren lassen und dann die Erbsen zur Sauce geben. Das Gemüseragù weitere 3 min. schmoren lassen, das Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gemüsesauce zur Seite stellen.

Schritt 4: Die Nudeln

Wasser in einem Topf erhitzen, Salz hinzufügen und die Muschelnudeln garen, bis diese al dente, also gar sind.

Schritt 5: Das Finale

Als letztes die Muschelnudeln abgießen und in die Pfanne mit dem Gemüseragù geben. Die Muschelnudeln unterrühren und servieren.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte