

# Zucchini-Pilz-Ragout mit Pasta

Würzig, vegetarisch, schnell gemacht



## Einkaufsliste

4-5 Personen

- 1-2 Zucchini (je nach Größe)
- 200 g braune Champignons
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 30 ml Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1/2 TL Cayenepfeffer
- 1 Msp. Chili
- 2 TL schwarzen Pfeffer
- 1 EL Mehl
- Salz nach Belieben
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL frisch gehackte Petersilie
- 2 EL frisch gehacktes Basilikum
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL getr. Oregano
- 50-60 g geriebenen Parmesan oder ger. Cheddar

Pasta nach Belieben, ich rechne pro Person ca. 100 g getr. Linguine

## So wird's gemacht

Zucchini in 2 cm dicke Stücke schneiden. Champignons vierten. Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken.

Olivenöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen. Champignons und Zucchini hinzugeben und scharf mehrere Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch nach ca. 5 Minuten hinzugeben. ALles gut verwenden. Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Paprikapulver, Cayenne, Chili, Pfeffer und Mehl hinzugeben und alles wenden. Mit Brühe und Sahne ablöschen.

Weißweinessig, Tomatenmark und die Kräuter hinzugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Pasta aufsetzen und bissfest kochen.

Zum Schluss den Parmesan oder anderen Käse in die Sauce geben und umrühren. Die Pasta in die Sauce geben und kurz verrühren. Final abschmecken und gerne mit mehr Parmesan und frisch gehackter Petersilie servieren.

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Kochen | 20 Min
- Fertig in | 25-30 Min