

# Vegetarische Nudeln

## Spaghetti mit Gemüse in einer cremigen Sauce

**Die vegetarische Art Spaghetti zuzubereiten zeigen wir Euch in diesem Rezept. Schmeckt sensationell und sieht auch so aus. So macht Pasta richtig Spaß. Zucchini und Möhren geben diesem Gericht die knackige Frische. Die cremige und delikate Sauce schafft die perfekte Ergänzung, sorgt für den gewissen Pep und bindet das Ganze mit den Nudeln.**

### Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 6 Möhren
- 1 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Sahne
- 3 EL Frischkäse
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Milch
- 2 Eigelb
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL mittelscharfen Senf
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 1 Hand voll geschälte Pistazien
- Salz
- Pfeffer
- Chili

### Zubereitung

- Die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen.
- Die Zucchini waschen und in 1 cm breite, dünne Streifen schneiden.
- Die Möhren waschen, mit einem Sparschäler das Äußere abschälen und in Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls kleinhacken.
- Nun die Gemüsebrühe kurz aufkochen, dann die Zwiebeln, den Knoblauch, die Möhren und Zucchini darin al dente kochen.
- In einem Topf die Sahne und die Milch vermischen und erwärmen, dann den Frischkäse und den Senf einrühren und alles mit den Gewürzen abschmecken kurz ziehen lassen dann die beiden Eigelb unterrühren.
- Petersilie und Koriander kleinhacken und ebenfalls unterrühren.
- Die Spaghetti auf Tellern anrichten mit der Sauce übergießen und ein paar Pistazien darüber verteilen.
- Direkt genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/vegetarische-nudeln/>