

Gemüse-Sahne-Sauce



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1/4 Paprika, grün oder rot
- 1/2 kleine Zucchini oder jedes andere Gemüse
- 2 EL Butter
- ca. 100 ml Wasser oder Gemüsebrühe
- 300 ml Sahne
- 1/2 Handvoll Petersilie
- 1/2 Handvoll Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL Chilipaste



1. Möhre und Zwiebel schälen und würfeln. Gewaschene Paprika und Zucchini doppelt so groß würfeln.

2. Zwiebeln und Möhren in der Butter anschwitzen und so lange köcheln lassen, bis die Möhren fast "al dente" sind. Zwischendurch je nach Bedarf etwas Wasser oder Brühe angießen, damit es nicht zu trocken wird. Dann Paprika mitschmurgeln, zum Schluss die Zucchini.



3. Inzwischen die Kräuter waschen und kleinhacken. Das Gemüse mit Sahne einkochen, vorm Servieren würzen und Kräuter dazu geben.

Tipps

- ★ Zu: Nudeln & frisch geriebenem Parmesan

