

# Gemüsesauce für Spaghetti von Karin

Mengen für 4 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Basilikum

4 ml Olivenöl	
1.2 Stück Knoblauchzehen	
* 20 g Petersilie, frische	Knobli & Petersilie fein schneiden, zu Öl geben
200 g Zucchini (g)	
200 g Rübli	Zucchini & Rübli vorbereiten, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen
20 g Peperonchini	2 Peperoncini waschen, halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden, zugeben Unter Rühren dämpfen
2.4 dl Halbrahm	ablöschen
* 2.5 g Salz	oder Gemüsebouillon Mit wenig Pfeffer, Paprika würzen
8 ml Zitronensaft	2.5 EL Zitronensaft
60 g Reibkäse	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g