

Sauce für Spaghetti à la Rucola

von Iris Berger

100 g Rucola
2 Zwiebeln
2 kleine Zucchini
1 1/2 T passierte Tomaten
1 gestr. EL Paprikapulver
1 gestr. EL Curry
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Salz
Öl

- Zwiebeln würfeln und in Öl glasig dünsten.
- Zucchini in Scheiben schneiden und dazugeben, etwas anbraten.
- Knoblauch fein schneiden und dazugeben.
- Passierte Tomaten dazugießen und mit Salz, Paprika, Curry und Pfeffer würzen.
- Topf vom Herd nehmen und Rucola hinzugeben, auf keinen Fall mitkochen.

Hinweis: Die Sauce reicht für 250 g Spaghetti.