



# Muschelnudeln mit Gemüseragù

Conchiglie Rigate al ragù di verdure



Leicht



2 Portionen



30 min.



Conchiglie Rigate al ragù di verdure - für Pasta-Liebhaber, die von Saucen nie zuviel bekommen. Manche Nudelformen sind extra dafür entwickelt, möglichst viel Sauce aufzunehmen. Muschelnudeln - auf italienische Conchiglie Rigate - sind für Saucenliebhaber geeignet, denn durch die geriffelte Außenseite und ihre Form nehmen sie besonders viel köstliche Sauce auf.

## **Zutaten**

3 EL ORO di Parma BIO  
Tomatenmark  
1 Dose ORO di Parma BIO  
stückige Tomaten (400g)  
250 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
1/4 Sellerie  
1 kleine Aubergine  
4 EL Olivenöl  
1 TL Zucker  
2 Lorbeerblätter  
150 g TK-Erbsen  
200 g Muschelnudeln  
ein Zweig Basilikum zum  
Garnieren

## **Schritt 1: Die Vorbereitung**

Zwiebel, Karotte und Sellerie waschen und in kleine Stücke schneiden. Die drei Komponenten bilden übrigens die Basis für ein Sofritto! Außerdem die Aubergine und Pilze waschen, kleinschneiden und beiseitestellen.

## **Schritt 2: Das Gemüse anbraten**

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Karotte und Sellerie darin anbraten. Anschließend die Auberginen- und Pilz-Stücke in die Pfanne geben und anbraten. Danach das ORO di Parma Tomatenmark zur Gemüsemischung geben und mit etwas Zucker unterrühren.

## **Schritt 3: Die Sauce**

Jetzt kannst du die ORO di Parma stückigen Tomaten zum Gemüse hinzugeben und deine Sauce mit einem Lorbeerblatt verfeinern. Die Sauce ca. 5 min schmoren lassen und dann die Erbsen zur Sauce geben. Das Gemüseragù weitere 3 min. schmoren lassen, das Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Gemüsesauce zur Seite stellen.

## **Schritt 4: Die Nudeln**

Wasser in einem Topf erhitzen, Salz hinzufügen und die Muschelnudeln garen, bis diese al dente, also gar sind.

## **Schritt 5: Das Finale**

Als letztes die Muschelnudeln abgießen und in die Pfanne mit dem Gemüseragù geben. Die Muschelnudeln unterrühren und servieren.

## **Verwendete Produkte:**

