

Tomatenspaghetti mit Gemüse

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

350 g	Spaghetti	In Salzwasser al dente kochen, abtropfen.
1 El	Olivenöl	Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen.
1	Zwiebel, fein gehackt	
1	Knoblauchzehe, gepresst	Gemüse und Tomatenpüree ca. 15 Min. mitdämpfen.
3	Tomaten, in Würfeln	
1 kleine	Aubergine, in Würfel	Bouillon dazu giessen, bei kleiner Hitze mind. 1 Std. köcheln.
1	Zucchini, in Würfeli	
2 El	Tomatenpüree	
1 dl	Gemüsebouillon	
	Salz, Pfeffer	

Dazu passen:
Panierte Schnitzel od. Piccata.

