



Vegane Spaghetti in Tomatensauce

dazu ein Basilikum-Kürbiskern-Topping



20-30min



4 Portionen

Vegane Pastagerichte sind glücklicherweise gar nicht so schwer zu finden – Pasta ist schließlich für alle da! Und ohne die italienische Teigware leben zu müssen, wollen wir nun wirklich niemandem zumuten. Deshalb gibt es hier heute ein rein pflanzliches Pastagericht mit knackigem Gemüse, einer fruchtigen Tomatensauce und duftendem Oregano. Und das Beste kommt zum Schluss: ein feines Topping aus Basilikum und Kürbiskernen.

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 30g Basilikum & Oregano
- 400g Bio-Spaghetti ¹
- 2 Dosen Kirschtomaten
- 50g Kürbiskerne

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ²

Küchenutensilien

- 2 große Töpfe
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Schwefeldioxid und Sulphite** (2).

Kann Spuren enthalten von: Senf, Sojabohnen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 722kcal, Fett 23.2g,
Kohlenhydrate 98.8g, Eiweiß 21.8g



1. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Lauch** ebenfalls längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Oregano samt weicher Stängel** grob schneiden.



2. Gemüse braten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** und die **Zwiebeln** in einem weiteren großen Topf mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten, dann die **Karotten**, den **Oregano** und den **Knoblauch** zugeben und weitere 2-3Min. braten, bis das **Gemüse** weich wird.



3. Sauce köcheln

Die **Kirschtomaten** mit 300ml Wasser, 2EL Balsamicoessig und je 1TL Salz und Pfeffer zum **Gemüse** in den Topf geben und aufkochen, dann die Hitze reduzieren und alles 15-17Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Währenddessen die **Kürbiskerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Das **Basilikum samt Stängeln** fein schneiden.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kürbiskerne** und das **Basilikum** mit 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Die **Pasta** mit der **Sauce** und **100-125ml Pastawasser** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Pasta in Tomatensauce** mit dem **Basilikum-Kürbiskern-Topping** garniert servieren.



6. Gut Ding will Weile haben

Die Tomatensauce entwickelt ihren Geschmack über die lange Köchelzeit – du kannst gegen Ende der Kochzeit alle paar Minuten probieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis sie perfekt ist. Falls du mit Kindern isst, lass sie das Topping vorher probieren – falls sie es nicht mögen, kannst du stattdessen ein bisschen Käse über ihre Spaghetti-Portionen reiben.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [📱](#) [📧](#) [📧](#) [📧](#) [#marleyspooning](#)