

Bunte Karotten - Spaghetti - Nester

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|--------|---------------------|
| 2 | Stücke | Zwiebeln |
| 6 | Essl. | Maisö |
| 4 | Stücke | Lange Karotten |
| 400 | Gramm | Spaghetti Tricolori |
| 1 | Essl. | Olivenöl |
| 1 | Prise | Salz |
| 1 | | St. Zitrone |
| 1 | Bund | Pertersilie |

Anleitung:

Zwiebeln abziehen, in sehr feine Würfel schneiden und in einer grossen Pfanne im heissen Olivenöl dünsten. Karotten waschen, schälen und mit dem Sparschäler längs in feine Streifen, Streifen noch mal längs in feine Bänder schneiden. Karottenbänder zu den Zwiebeln geben und dünsten, bis sie weich sind. Spaghetti Tricolori mit Olivenöl in 4 Liter kochendem Salzwasser in 8 - 10 Min. bissfest garen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. In der Pfanne unter das Gemüse rühren. Kurz anbraten, Saft einer Zitrone zugeben und mit gehackter Petersilie servieren. Dazu passt Fisch.