



## Spaghettini mit Sommergemüsen

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

250 gr.	Spaghettini aus Hartweizengrieß oder andere Nudel, z.B. Bavette
1 Stück	Zucchini
1 Stück	Aubergine
125 gr.	Champignons
1 Stück	Weisse Zwiebel
1 Dose	geschälte Tomaten ca. 250 Gramm
1 Bund	Basilikum
	Olivener Öl,
	Pfeffer und Salz

### Zubereitung

Eine grossen Topf Wasser von zumindest 3 Liter Inhalt aufsetzen, das Wasser salzen aber kein Öl dazu geben, sodann darin die Nudeln al dente kochen, d.h. so lange, dass sie noch einen schönen Biss haben.

Die Gemüse und die Zwiebel in mittelgroße Würfel schneiden und nach und nach bei grosser Hitze im Topf anschwitzen. Mit den Dosentomaten ablöschen und bei grosser Hitze unter ständigem Rühren etwas einreduzieren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Basilikum grob hacken.

Die Nudeln durch ein Sieb abgiessen und das Wasser in der für das Servieren vorgesehenen Schüssel auffangen, damit diese leicht Temperatur annimmt. Die Nudeln zurück in den Kochtopf geben und mit der Sauce gut durchmischen und mit dem Basilikum bestreuen. Dann die Servierschüssel ausleeren und die Nudeln in die Schüssel umfüllen.