



Möhrensoße für Pasta

500 g Möhren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Brat-Olivenöl

650 ml Gemüsebrühe

1 EL Salz
400 g Spaghetti

100 g Sahne

1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Prise Zucker,
0,5 TL Paprikapulver
1 TL Basilikum, getrocknet

schälen, Enden abschneiden und klein würfeln.
und
häuten und ebenfalls fein würfeln.
in einem Topf erhitzen, die Zwiebel- und
Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen.
Anschließend die Möhrenwürfel dazugeben, 1
Minute mitdünsten und mit
ablöschen. Zugedeckt für ca. 20 Minuten köcheln
lassen. Währenddessen einen Topf mit Wasser
aufsetzen,
dazugeben und zum Kochen bringen.
in das Wasser geben und nach Packungsanweisung
zubereiten.
Sobald die Möhrenwürfel gar sind, den Topf vom
Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein
pürieren. Danach mit
aufgießen und untermixen. Nochmal für 1 Minute
aufkochen lassen und mit

und
würzen und abschmecken. Die fertigen Spaghetti
zur Soße geben und gut vermischen.