Vegi-Spaghetti

mit Maracuja-Basilikumsauce und feinem Gemüse

Etwa **434 kcal** pro Portion

Zubereitung

Die Spaghetti al dente kochen. Die Zwiebelwürfel in etwas Butter anschwenken. Das Gemüse würfeln und kurz mitschwenken.

Nun die Milch, Sahne, Gemüsebrühe hinzu geben, leicht einköcheln lassen und leicht abbinden.

Mit Sambal Olek, Zitronensaft, Maracujasirup und dem Basilikum abschmecken. Nun die Spaghetti und die Pfirsichwürfel hinzugeben. Die Spaghetti abschmecken und anrichten.

Die Teller liebevoll garnieren und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

350 g Spaghetti roh
1 Tomate
1/3 Zucchini
1/2 Paprika
1 Pfirsich
1 TL Öl
2 Msp. Sambal Olek
80 ml Gemüsebrühe
1 TL Zitronensaft
60 ml Maracuja-Sirup
10 g Butter
1/2 Zwiebel
40 ml Sahne
80 ml Milch
2 EL Basilikum
1 TL Maisstärke