

## Gemüse-Spaghetti

4 Portionen

### Zutaten:

- 500g Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 3 Frühlingszwiebeln
- 150g Zuckerschoten
- 200ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 100g Erbsen (tiefgekühlt)
- 250 g Strauchtomaten
- SOSO Kräutersalz



### Zubereitung:

1. Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen und abtropfen lassen. Knoblauch fein hacken, Möhren in dünne Scheiben, Frühlingszwiebeln in Ringe und Zuckerschoten in Streifen schneiden.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch mit Gemüse circa 5 Minuten andünsten, Brühe angießen. Erbsen dazugeben und circa 3 bis 4 Minuten mitbraten.
3. Strauchtomaten halbieren, Strunk entfernen und würfeln, unterheben und erwärmen. Spaghetti untermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.