

ZUCCHINI-NUDELN MIT TOMATEN-RELISH



**Zutaten für 2 Personen als
Haupt- oder vier Personen als
Vorspeise**

800 g Zucchini
2 Zwiebeln
1 große oder 2 kleinere Möhren
1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
10 ml weißer Balsamico
250 g Tomaten-Passata
Salz und Pfeffer nach Geschmack
3 TL Zucker
1 TL Gemüsebrühe
1 EL Pizza&Pasta-Gewürz
(Sonnentor)
2 Handvoll frische Schnittlauchröllchen

Zucchini abspülen, abtrocknen, die Enden abschneiden und mit einem Sparschäler oder auf dem Gemüsehobel (bis zum Kerngehäuse der Zucchini) längs in dünne Streifen hobeln. Das übrig gebliebene Kerngehäuse in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

Möhren mit Schale fein reiben, Paprika fein würfeln.

Für das Relish 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Würfel einer Zwiebel darin glasig dünsten. Die Hälfte des Knoblauchs hinzufügen und mitdünsten. Geriebene Möhren und Zucchiniwürfel (aus dem Kerngehäuse) hinzufügen, mit einer Prise Salz würzen.

Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten. 3 TL Zucker darüberstreuen, leicht karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen. Tomaten-Passata hinzugeben, mit Salz und Pfeffer, Gemüsebrühe und Pizza&Pasta-Kräuter würzen. 15 Minuten einkochen lassen, dabei immer wieder rühren.

In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, restliche Zwiebel- und Knoblauchwürfel andünsten, Paprikawürfel hinzugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die „Zucchininudeln“ hinzufügen, vorsichtig unterrühren und einige Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Gemüsenudeln auf einem Teller anrichten und mit dem Tomaten-Relish toppen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren.