

# SPAGEHETTI VERDURA

## Zutaten

- 400g Zucchini oder Möhren
- 1 kleine Zwiebel
- 150g Pilze
- 4 EL Olivenöl
- 50ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Petersilie

FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Die Zucchini oder Möhren waschen, (schälen), die Enden entfernen und nacheinander in einem Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen, mit einem feuchten Küchentuch abreiben und je nach Größe klein schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gemüsenudeln anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe das Ganze ablöschen und für 2-3 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne die Pilze und die Zwiebeln leicht anbräunen und würzen. Die Gemüsenudeln und die Pilze in einem tiefen Teller anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Tipp: