

Spaghetti in cremiger Gemüsesoße

Heute gibt es mal wieder ein Pasta-Gericht für Euch mit einer cremigen Gemüsesoße. Die ist so unfassbar lecker und cremig, auch die „Nichtgemüseesser“ werden sie mögen, denn das Gemüse wird püriert. Probiert es aus!





Nudeln in allen Varianten liebe ich ja total. Mindestens einmal die Woche muss bei mir ein Pasta-Gericht auf den Tisch. Dieses Mal gab es leckere Spaghetti mit einer total cremigen Gemüsesoße, die super schnell gemacht ist.





Für diese cremige Gemüsesoße benötigt Ihr nicht viel. Kräuterfrischkäse, Paprika und Tomaten habe ich mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Knoblauchöl abgeschmeckt. Das Ganze wird im Backofen gebacken. Danach püriert und Voilà, die Soße ist auch schon fertig. Nun möchte ich euch aber nicht länger auf die Folter spannen, hier ist das Rezept für Euch:



Spaghetti in cremiger Gemüsesoße:

Zutaten:

- 250 g Spaghetti
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 1 roter Paprika
- 1 grüner Paprika
- 2 große Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Knoblauchöl
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Spaghetti nach Packungsbeilage kochen.
2. Auflaufform einfetten.
3. Paprika, Tomaten und Knoblauch würfeln.
4. Das geschnittene Gemüse in die Auflaufform geben und mit dem Kräuterfrischkäse vermischen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Knoblauchöl beträufeln.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 20 Minuten backen.
7. Das Gemüse pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Soße über die Spaghetti geben und genießen.

Ich wünsche guten Appetit!











Weitere leckere Pasta-Rezepte:

- [Nudeln in Zucchini-Paprikasoße](#)
- [Bandnudeln in Brokkoli-Sahne-Soße](#)
- [Nudelgratin mit Linsen-Tomaten-Soße](#)
- [Hackfleisch-Spitzkohl-Makkaroni](#)
- [Pasta in Birnen Lauch Sahnesoße](#)
- [Spaghetti mit Tomatenhackfleischbällchen](#)
- [Tortellini mit cremiger Erbsen-Käsesoße](#)