



Mozzarella-Sticks mit Gemüsespaghetti



Zubereitung

Backofen:

200 °C

ca. 6 – 7 Minuten

Zubereitung

Fritteuse:

170 °C

ca. 1 Minute

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 5 Minuten

Zutaten:

- 160 g Spaghetti
- 100 ml Tomatensauce
- 20 g Paprikaschoten rot
- 20 g Paprikaschoten gelb
- 20 g Zucchini

Zutaten:

- 20 g Stangensellerie
- 20 g Zwiebeln
- 2 TL Olivenöl
- 1 Pack Mozzarella-Sticks

Zubereitung:

1. Gemüse waschen und putzen. Gemüse in Würfeln schneiden.
2. Zwischendurch die Spaghetti bissfest kochen und die Tomatensauce erwärmen.
3. Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind.
4. Dann das restliche Gemüse dazu geben. Alles solange anschwitzen, dass es noch bissfest ist.
5. Jetzt die fertigen Spaghetti unter das Gemüse schwenken und mit der Tomatensauce abrunden. Gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Nebenbei die Mozzarella-Sticks nach Anleitung zubereiten.
7. Nun alles auf einen Teller anrichten und servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet