

## **Spagetti mit Gemüse und Babyblattspinat**

Das Rezept ist für 2 Pers. p.P. 9 SmartPoint Punkte

### **Zutaten:**

400 g gekochte Spagetti

1 mittelgroße Zucchini, in Stücke geschnitten

1 große, rote Zwiebel, in Würfel geschnitten

500 g frischen Babyblattspinat, alternativ gefrorenen

150 g Cocktailtomaten, geviertelt

2 EL Bärlauchpesto

1 TL Olivenöl Peperoncino, alternativ normales Olivenöl

2 TL Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“

Etwas Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Olivenöl im Komfort- Universaltopf erhitzen und dann als erstes die Zwiebel mit den Zucchini-Stücken anschwitzen.

Dann nach und nach den Babyblattspinat zugeben. Wenn der „eingefallen“ ist, die 2 EL Bärlauchpesto zugeben.

Nun die Tomaten und die Spagetti hinzugeben, die Gewürze zugeben und abschmecken.

Alles auf tiefe Teller anrichten, fertig 😊

Guten Appetit wünscht Euch Judith 😊