



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Bunte Gemüsesauce

### Zutaten (ca. 4 Personen)

2 Karotten  
1 Zucchini  
3 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
300g Nudeln (Spaghetti)  
1 EL Cognac  
1 Avocado  
Salz und Pfeffer  
150ml Sahne  
½ Bund Basilikum  
geriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone



### Zubereitung:

Die Karotten schälen, die Zucchini waschen. Karotten und Zucchini erst längs in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen schälen und würfeln und in dem Olivenöl andünsten. Karottenstreifen und nach 2 Minuten die Zucchiniestreifen zugeben, kurz andünsten, mit dem Cognac ablöschen. Die Avocado schälen, das Fleisch zerdrücken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne verfeinern.

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, beiseite stellen und warm halten.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Das gehackte Basilikum und die geriebene Schale der Zitrone in die Sauce geben.

Nudeln mit der Gemüsesauce anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.