

## **Bandnudeln mit Gemüsebolognese**

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 Möhren  
1 rote Chilischote  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Dose (400 g) gehackte Tomaten  
400 ml Gemüsebrühe  
250 g Bandnudelnester  
1 Zucchini  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico  
Salz, Pfeffer  
30 g Parmesan

### **Zubereitung:**

Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen. Chili und Staudensellerie putzen und alles zusammen fein würfeln. Gemüsewürfel mit Tomaten und Brühe in einer Einheit 20 cm, 4,0 l verrühren und Nudelnester sorgfältig unterheben.

Secuquick aufsetzen und auf Soft aufheizen. Mit Audiotherm überwachen und auf „P“ stellen.

In der Zwischenzeit Zucchini putzen und ebenfalls fein würfeln. Rosmarin und Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.

Secuquick nach Ablauf der Zeit im umgedrehten Deckel drucklos werden lassen. Secuquick abnehmen, Zucchini-Würfel, Kräuter, Olivenöl und Balsamico unterheben und alles noch etwa 2 Minuten durchziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und mit frisch gehobelten Parmesan servieren.

**Guten Appetit!**