

Grüne Spaghetti in Gemüsesauce

4 Personen

2 Zwiebeln }

2 Zucchini }

1 Aubergine } **in Würfel geschnitten)**

1 Fenchel }

4 Tomaten }

600g grüne Spaghetti („al dente“ garen, abtropfen lassen)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Olivenöl

400g Lammhack)

Thymianblättchen

Majoranblättchen

Olivenöl erhitzen, Lammhack, Zwiebel- und Fenchelwürfel darin anbraten.

Zucchini-, Auberginen- und Tomatenwürfel dazugeben, salzen, pfeffern, mit Thymian und Majoran würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluß abgetropfte Spaghetti unterheben und einige Minuten ziehen lassen.

Eventuell nochmals abschmecken...