

# Gemüsenudeln mit Tomaten-Paprika-Sauce



## Zutaten

700 g Zucchini  
2 Karotten  
2 Zwiebel  
2 rote Paprika  
3 Tomaten  
15 g Olivenöl  
50 g Tomatenmark (nach Geschmack)  
10 g Agavendicksaft  
5 g Italienische Kräuter  
3 TL Salz  
1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

Zucchini putzen und waschen, mit dem Sparschäler rundum dünne Streifen (bis auf das weiche Innere) abhälen.

Die Karotten ebenfalls in dünne Streifen schälen und mit den Zucchini vermischen.

Mit einem TL Salz bestreuen und im Varoma verteilen.

Die Zwiebel schälen und vierteln, 3 Sek. / Stufe 4 im Mixtopf zerkleinern.

Die roten Paprika und die Tomaten ca. 3 cm groß würfeln und zusammen mit dem Olivenöl 3 Sek. / Stufe 5 zerkleinern.

Danach 5 Min / 120°C dünsten und je nach Geschmack mit dem Tomatenmark verfeinern.

Mit Agavendicksaft, Kräuter und Salz / Pfeffer würzen.

Den Varoma mit den Gemüsenudeln aufsetzen und das ganze 15 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 garen.

Die Nudeln gemeinsam mit der Tomaten-Paprika-Sauce anrichten ...