

## Sauce für Spaghetti à la Rucola

von Iris Berger

100 g Rucola  
2 Zwiebeln  
2 kleine Zucchini  
1 1/2 T passierte Tomaten  
1 gestr. EL Paprikapulver  
1 gestr. EL Curry  
1/2 TL Pfeffer  
1/2 TL Salz  
Öl

- Zwiebeln würfeln und in Öl glasig dünsten.
- Zucchini in Scheiben schneiden und dazugeben, etwas anbraten.
- Knoblauch fein schneiden und dazugeben.
- Passierte Tomaten dazugießen und mit Salz, Paprika, Curry und Pfeffer würzen.
- Topf vom Herd nehmen und Rucola hinzugeben, auf keinen Fall mitkochen.

**Hinweis:** Die Sauce reicht für 250 g Spaghetti.