

Gemüsespaghetti mit Käsesoße

Zutaten für 4 Personen

500 g	(Vollkorn-)Spaghetti
1	Zucchini
1	Möhre
50 g	Butter
1	Zwiebel, feingehackt
2	Knoblauchzehen, feingehackt
50 g	Mehl
1 Schuss	Balsamico Bianco
50 ml	kräftige Gemüsebrühe
500 ml	Milch
200-300 ml	Sahne
300 g	Käse, nach Geschmack verschiedene Sorten (z.B. Parmesan, Gouda, Emmentaler, Gorgonzola, Bergkäse etc.)
	Pfeffer, Salz, Muskatnuss zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Zucchini und die Möhre waschen und ggf. schälen. Beides in dünne Spaghetti schneiden (wenn vorhanden mit einem Spiralschneider). Die Nudeln wie gewohnt kochen, die Zucchini- und Möhren-Spaghetti 3 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzugeben und mitkochen.

Für die Sauce die Butter mit der Zwiebel und dem Knoblauch anschwitzen. Das Mehl im Fett mit anschwitzen und mit dem Balsamico ablöschen. Die Brühe und die Milch hinzugeben und das Ganze unter gelegentlichem Rühren ca. eine halbe köcheln lassen. Währenddessen nach und nach die Sahne hinzugeben.

Die Käsemischung in die Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen. Abschließend mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken.