

# Spaghettini mit Gemüse und geräuchertem Mozzarella



## Zutaten

- 1 Zwiebel, mittelgross
- 1 Rüebli, gross
- 2 Zweige Stangensellerie
- 1 Peperoni, rot
- 1 Peperoni, gelb
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 30 g Butter
- 1.5 dl Gemüsebouillon
- Salz
- 200 g Mozzarella, geräuchert, ersatzweise Scamorza
- 400 g Spaghetti, fein, (Spaghettini)
- 150 g Mascarpone
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Teelöffel Balsamicoessig, nach Belieben

## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Rüebli schälen, den Stangensellerie rüsten. Beides der Länge nach in Streifen, dann diese in kleine Würfelchen schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen, in Streifen und diese ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden.

2 In einer grossen Pfanne das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Zwiebel hineingeben und golden dünsten. Dann Rüebli, Stangensellerie und Peperoni beifügen, kurz mitdünsten, die Bouillon dazugiessen und alles zugedeckt weich garen.

3 Inzwischen in einer hohen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen.

4 Den geräucherten Mozzarella oder Scamorza entrinden und klein würfeln.

5 Die Spaghettini ins kochende Salzwasser geben und nur gerade knapp bissfest garen.

6 Den Mascarpone in die Gemüsesauce geben und schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken.

7 Die bissfesten Spaghettini abschütten, dann sofort in die Gemüsesauce geben. Den Mozzarella oder Scamorzza beifügen, alles gut mischen, vom Herd nehmen und zugedeckt noch 2–3 Minuten stehen lassen, dann sofort servieren