

# Bad Haller Kulinarium

## Dinkelnudeln mit Gemüsesugo

### Zutaten für 4 Personen:

35 dag Dinkelnudeln  
1 Zwiebel  
2 Karotten  
30 dag Stangesellerie  
2 rote Paprika  
4 große Tomaten  
5 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
1 Pfefferoni  
1/8 l Rotwein  
1/2 l Wasser  
1 EL Thymian gehackt  
1 EL Salbei gehackt  
Olivenöl, Salz, Pfeffer  
Parmesan

### Zubereitung:

Gepuzte Zwiebel und Karotten kleinwürfelig schneiden, Stangesellerie, Paprika und Pfefferoni klein schneiden, geschälten Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebel und Karotten in Olivenöl anbraten, Sellerie, Paprika, Pfefferoni und Knoblauch dazugeben und anrösten. Die in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben, Tomatenmark einrühren und mit Wein und Wasser aufgießen, aufkochen lassen, Kräuter dazugeben, würzen und den Sugo köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Dinkelnudeln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und mit dem Gemüsesugo vermischen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Gutes Appetit wünscht der Bad Haller Bauernmarkt