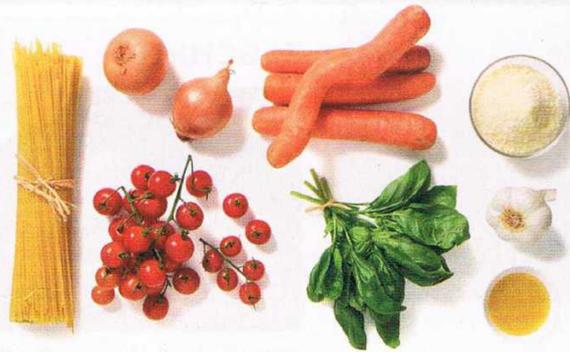


# Rüebli spaghetti

Pasta, die fit macht!



Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Backen: ca. 30 Min.

- 500g Rüebli
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

- 250g Cherry-Tomaten
- 250g Spaghetti
- Salzwasser, siedend

- 1 Bund Basilikum
- 130g geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer

Portion: 483 kcal, F 18g, Kh 57g, E 20g

VEGI FIT

## 1. SCHRITT



Rüebli in Scheibchen, **Zwiebeln** und **Knoblauch** fein hacken, mit dem **Öl** und dem **Salz** mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

## 2. SCHRITT



**Tomaten** auf die Rüebli verteilen.

**Fertig backen:** ca. 10 Min.

**Spaghetti** im **Salzwasser** al dente kochen, ca. 1½ dl Kochwasser beiseite stellen, abtropfen.

## 3. SCHRITT



**Basilikum** grob schneiden, Rüebli, Kochwasser und **Sbrinz** mit den Spaghetti mischen, würzen.