

Sattmacher Spaghetti mit cremiger Gemüsesoße

250 g Spaghetti	in Salzwasser bissfest garen.
2 EL Olivenöl	in einem Topf erhitzen.
900 g Gemüse und Hülsenfrüchte roh (nach bedarf auch vorgegart) oder TK	darin anbraten, bis sie gar sind. Mit
200 g Frischkäse <1%	und eventuell etwas Gemüsebrühe abschmecken. Mit
Pfeffer und Salz	abschmecken und mit
Basilikum	garnieren.

Guten Appetit

3 Portionen

Energiewert

nach WeightWatchers

1300 Kcal gesamt

**34 Points gesamt / Sattmacher-
Rezept**

WeightWatchers-Fitformel

geeignet zum

Pflanzenöl, Kohlehydrate, Gemüse

sofort genießen

Viel Spass beim Nachkochen.



**Hier findest Du immer die neuesten
Online-Shopping-Gutscheine.
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.
Klicke hier >>**