



# Penne mit Walnuss-Gemüse-Sugo



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 583 kcal/2444 kJ  
Eiweiß: 16 g Fett: 21,3 g  
Kohlenhydrate: 80

## Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

## Zubereitung:

1. Paprikaschoten vierteln, putzen und in Stücke schneiden. Sellerie putzen und schräg in Scheiben schneiden. Möhre schälen und in Stifte schneiden. Knoblauch und Zwiebel pellen, Knoblauch in Scheiben, Zwiebel in Würfel schneiden.
2. Olivenöl erhitzen. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch darin unter gelegentlichem Rühren etwa 8-10 Minuten braten. Rosmarin abspülen und die Nadeln vom Stiel streifen. Walnüsse grob hacken. Rosmarin, Walnüsse und Cranberries zufügen und 3-5 Minuten weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Penne in reichlich kochendem Salzwasser nach Anleitung al dente kochen. Penne abgießen, abtropfen lassen und mit dem Gemüse-Sugo mischen.

## Zutaten für 4 Portionen :

- je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
- 2 Stiele Staudensellerie
- 1 Möhre
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 50 g kalifornische Walnüsse
- 50 g getrocknete Cranberries
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Zitronensaft
- 400 g Penne
- Salz