Gemüsesauce für Spaghetti von Karin

Mengen für 5 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Basilikum

5 ml Olivenöl	
1.5 Stück Knoblauchzehen	
* 25 g Petersilie, frische	Knobli & Petersilie fein schneiden, zu Öl geben
250 g Zucchetti (g)	
250 g Rüebli	Zucchetti & Rüebli vorbereiten, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen
25 g Pepperonchini	2 Peperoncini waschen, halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden, zugeben Unter Rühren dämpfen
3.0 dl Halbrahm	ablöschen
* 3.13 g Salz	oder Gemüsebouillon Mit wenig Pfeffer, Paprika würzen
1.0 cl Zitronensaft	2.5 EL Zitronensaft
75 g Reibkäse	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*