Gemüsesauce für Spaghetti von Sven Ruf

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Basilikum, Paprika, Pfeffer

1.0 cl Olivenöl	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 Bund Petersilie, frische	Knobli & Petersilie fein schneiden, zu Öl geben
500 g Zucchetti (g)	
500 g Rüebli	Zucchetti & Rüebli vorbereiten, in feine Streifen schneiden oder hobeln, beifügen
50 g Pepperonchini	2 Peperoncini waschen, halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden, zugeben Unter Rühren dämpfen
6.0 dl Halbrahm	ablöschen
1.25 TL Salz	oder Gemüsebouillon Mit wenig Pfeffer, Paprika würzen
2.0 cl Zitronensaft	2.5 EL Zitronensaft
150 g Reibkäse	