

Gemüse Rezepte

Sommerliche Gemüsepastas

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Aubergine, Paprika, Penne, Tomate, Zwiebel

4 Essl.	Olivenöl			- entkernt und gewürfelt
1 große	Zwiebel, in Ringe	250 ml		Tomatenpüree Salz und
	- geschnitten			- Pfeffer aus der Mühle
3	Knoblauchzehen, fein gehackt	1	kleine	Getrocknete Pfefferschote,
2	Kleinere Auberginen, fein			- zerstoßen
	- gewürfelt	400 g		Penne
2 mittelgr.	Zucchini, gewürfelt	1		Handvoll Basilikumblätter, fein
1	Gelbe Paprikaschote,			- gehackt
	- gewürfelt			Geriebener Parmesan
1	Fleischtomate, gehäutet,			

Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Zwiebelringe und Knoblauch einige Minuten sanft darin andünsten. Das übrige Gemüse hinzufügen und 5-7 Minuten unter regelmäßigem Wenden dünsten.

Das Tomatenpüree hinzu gießen. Mit Salz, Pfeffer, und der getrockneten Pfefferschote würzen. Abdecken und auf kleiner Flamme ungefähr 30 Minuten leise schmoren lassen. Die Pasta in einem Topf Salzwasser al dente garen.

Abgießen und in eine vorgewärmte Servierschüssel füllen. Mit der Gemüsesauce überziehen, das Basilikum unterheben und alles gründlich vermischen. Mit geriebenem Parmesan servieren.