

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Gemüse Auf Einem Pastabett

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Gemüse, Nudel, Vegetarisch, Italien,

---

500 g Fettuccine; oder Tagliatelle	80 ml Olivenöl
1 Paprika, rot	3 Knoblauchzehen; zerdrückt
1 Paprika, gelb	10 Basilikumblätter, grob
250 g Eiertomaten; in dicken - Scheiben	- zerpfückt
2 Zucchini; in Scheiben	1 Büffelmozzarella; gewürfelt

---

Die Pasta in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und wieder in den Topf geben. Die Paprika in große, flache Stücke zerteilen und die Samen und die Rippen entfernen.

Mit der Innenseite nach unten unter einen heißen Grill oder in den Backofen legen und 8 Minuten rösten, bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen und mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken. Wenn die Scheiben abgekühlt sind, die Haut abziehen und das Fleisch feinhacken.

Die Tomatenscheiben leicht salzen. Die Zucchini mit 1 EL Öl bestreichen. Das Gemüse unter einem heißen Grill oder im heißen Backofen weich garen, dabei einmal wenden.

Die Pasta mit dem Gemüse, dem Knoblauch, dem Basilikum, dem restlichen Öl und dem Mozzarella mengen und mit Salz und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Sofort servieren.