

Nudeln - Pasta Rezepte

Pasta Fredda Mit Gemüse

Anzahl: 4 Portionen und auf tiefen Tellern angerichtet.

Gattung: Gemüse, Sonstiges, Teigware, Pasta,

280 g Tortiglioni	1	Knoblauchzehe
200 g Gelbe Paprikaschoten	2	Essl. Olivenöl
200 g Rote Paprikaschoten	20 g	Geriebener Parmesan
200 g Zucchini		Salz und Pfeffer aus der
200 g Auberginen		- Mühle

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Tortiglioni darin neun Minuten kochen. In ein Sieb schütten, gut trockenschütteln und abkühlen lassen.

Gemüse putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Knoblauch darin anschwitzen. Gemüse dazugeben und weich dünsten.

Anschließend vom Herd nehmen. In einer großen Schüssel mit den erkalteten Nudeln mischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta Fredda auf tiefe Teller verteilen. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.