

Rezept

Bunte Gemüse-Makkaroni

Ein Rezept von Bunte Gemüse-Makkaroni, am 13.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 300 g Makkaroni | Salz |
| 1 Zwiebel | 1-2 Knoblauchzehen |
| 400 g kleine Zucchini | 300 g Kirschtomaten |
| 150 g Mini-Mozzarella | 75 ml Olivenöl |
| 100 ml Gemüsefond (Glas) | 1 EL kleine Kapern |
| 1 Bund Basilikum | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in Salzwasser nach Packungsangabe garen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella abtropfen lassen.

2. Öl erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Die Zucchini und Knoblauch 2 Min. mitdünsten. Fond, Tomaten und Kapern unterrühren. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Nudeln abtropfen lassen, mit Mozzarella untermischen. Salzen und pfeffern. Basilikum unterheben.