

Rezept

Nudeln mit Gemüse

Ein Rezept von Nudeln mit Gemüse, am 10.06.2023

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 kleine Aubergine (etwa 150 g) | 1 Zucchini |
| 1 gelbe Paprikaschote | 1 Zwiebel |
| 2 Knoblauchzehen | 3 EL Olivenöl |
| 1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g) | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 500 g Penne oder Fusilli |
| 1/2 Bund Basilikum | 125 g Mozzarella |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Aubergine, Zucchini und Paprika waschen, putzen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein schneiden.
2. Öl erwärmen. Zwiebel und Knoblauch drin andünsten, Gemüse auch. Tomaten in der Dose klein schneiden, mit dem Saft dazuschütten. Salzen, pfeffern, Deckel drauf. Zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren, ungefähr 20 Minuten. Zwischendurch mal umrühren.
3. In der Zeit im großen Topf 4-5 l Wasser mit 1 EL Salz aufkochen. Nudeln reinschütten, umrühren und bissfest kochen.
4. Basilikumblättchen in Streifen schneiden. Mozzarella würfeln. Beides auf den Gemüsesugo geben, Deckel nochmal drauf und Käse schmelzen lassen.
5. Pasta ins Sieb abschütten, unter die Sauce mischen, gleich essen.