

Rezept

Pastasotto alla verdura

Ein Rezept von Pastasotto alla verdura, am 04.06.2023

Zutaten

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chilischote	1 kleine Aubergine
1 kleine Zucchini	250 g Kirschtomaten
8 Stiele Basilikum	4 EL Öl
300 g Reisnudeln	500 ml Gemüsebrühe
1 Dose stückige Tomaten	Salz
Pfeffer	40 g Montello

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 492 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili entkernen und fein hacken. Aubergine, Zucchini, Tomaten und Basilikum abbrausen, abtrocknen oder trocken schütteln. Aubergine in kleine Würfel schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren oder vierteln. Basilikum fein hacken.
2. In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Nudeln und Chili zugeben und kurz andünsten. Hälfte der Brühe und stückige Tomaten zugeben, salzen und pfeffern. Einmal aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren, mit restlicher Brühe nachgießen.
3. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Auberginen und Zucchini darin anbraten. Kirschtomaten unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Basilikum unterheben.
4. Pastasotto mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Gemüse unterheben. Anrichten und mit Käse bestreuen.