

Rezept

Ratatouille-Pasta mit Oliven

Ein Rezept von Ratatouille-Pasta mit Oliven, am 18.04.2024

Zutaten

1 mittelgroße Aubergine	300 g Zucchini
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
900 g reife Tomaten (ersatzweise 1 Dose geschälte Tomaten; 800 g)	4 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz
300 g Muschelnudeln	2 TL getrockneter Oregano
100 g schwarze Oliven mit Stein	750 ml Gemüsebrühe
	4 Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 21 g F, 13 g EW, 66 g KH

Zubereitung

1. Aubergine und Zucchini waschen und putzen. Die Paprika halbieren, Trennwände und Kerne entfernen, die Schoten waschen und mit Aubergine und Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, die Tomaten in grobe Stücke schneiden.
2. Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Aubergine, Zucchini und Paprika dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. unter Rühren hell anbraten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Tomaten und Nudeln zufügen, alles mit der Brühe aufgießen und zugedeckt bei großer Hitze aufkochen. Die Pasta danach offen bei mittlerer bis großer Hitze ca. 15 Min. weitergaren und gelegentlich umrühren. Falls das Ganze zu stark einkocht, noch etwas Wasser zufügen.
3. Die Oliven abtropfen lassen und untermischen. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Ratatouille-Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit dem Basilikum bestreuen.