Grilliertes Gemüse mit Nudeln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Gemüse

1 Zucchini, ca. 200 g

1 Aubergine, ca. 250 g

1 Peperoni, gelb, ca. 230 g

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

¼ TL Salz

Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse waschen. Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aubergine streifenweise abschälen, längs vierteln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden.

Gemüse mit dem Olivenöl in einer Schüssel mischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben und verteilen. Kuchenblech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Zutaten beigeben

150 g Cherry-Tomaten

Cherry-Tomaten halbieren.

Gemüse aus dem Garraum nehmen und etwas umrühren. Cherry-Tomaten beigeben.

Kuchenblech zurück in den heissen Garraum schieben. Weiterbacken.

Blech einschieben

Pasta

500 g Nudeln

50 g Rucola

3 EL Olivenöl, kaltgepresst

Nudeln gemäss Packungsanleitung im Salzwasser al dente kochen. Rucola in den letzten 2 Minuten ins Kochwasser der Nudeln geben.

Nudeln abgiessen und in die Pfanne zurückgeben.

Grilliertes Gemüse und Öl beigeben und alles miteinander vermengen. Anrichten.

Tipps

Zum Servieren gehobelte Belper Knolle, geriebenen Parmesan oder zerbröselten Feta darübergeben.

Geröstete Pinienkerne oder gehackte schwarze Oliven darüberstreuen.

Zubehör

Kuchenblech

Kochtopf, mittelgross

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021