



Pasta mit gegrilltem Gemüse

in cremiger Tomatensauce



20-30min



2 Personen

Das Rösten von Gemüse im Ofen ist eine unserer liebsten Gartechniken, denn dadurch entwickeln sich bei vielen Sorten wunderbare Aromen und der Eigengeschmack der Gemüse kommt so richtig gut zur Geltung. Die breiten Bohnen, Paprika und Tomaten bilden hier keine Ausnahme und werden mit einer cremigen Sauce aus Frischkäse und getrockneten Tomaten zur Pasta serviert. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 250g Torchiette ¹
- 1 Packung breite Bohnen
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 10g frisches Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform oder Backblech
- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

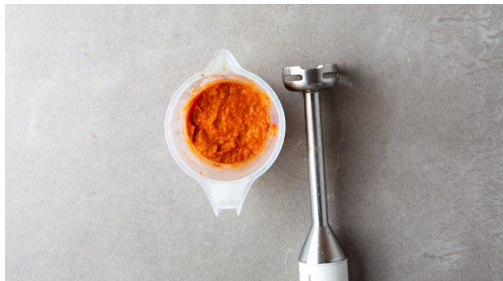
Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 109.5g, Eiweiß 24.2g



1. Pasta kochen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6–8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher ca. **100ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Sauce vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und mit den **getrockneten Tomaten**, der **1/2 des Frischkäses** und dem aufgefangenen **Pastawasser** mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß zu einer cremigen **Sauce** pürieren.



2. Gemüse vorbereiten

Die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** diagonal in 2–3cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** vierteln, dabei den Strunk entfernen.



5. Pasta mit Sauce vermengen

Die **Pasta** in einer großen Pfanne mit der **Sauce** und dem **restlichen Frischkäse** verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 2Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Gemüse rösten

Die **Bohnen**, die **Paprika** und die **Tomaten** in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben und mit 1TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 6–8Min. rösten, bis sich die **Bohnen** dunkelgrün verfärben und die **Paprika** an den Enden leicht zu bräunen beginnt.



6. Basilikum schneiden

Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Pasta** mit dem gegrillten **Ofengemüse** und dem **Basilikum** anrichten, nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.