



## Pasta mit gegrilltem Gemüse

in cremiger Tomatensauce



20-30min



3-4 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!



- 500g Torchiette <sup>1</sup>
- 1 Packung breite Bohnen
- 2 gelbe Paprika
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen getrocknete Tomaten <sup>12</sup>
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 20g frisches Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 666kcal, Fett 15.6g,  
Kohlenhydrate 105.2g, Eiweiß 20.5g



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen 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.



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.



Die Enden der **Bohnen** abschneiden 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.



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.



Die **Bohnen**, die **Paprika** und die **Tomaten** in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben und mit 1-2TL 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.



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.