



## 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 des Gemüses kommt so richtig gut zur Geltung. Die grünen Bohnen, Paprika und Tomaten bilden hier keine Ausnahme und werden mit einer cremigen Sauce aus Frischkäse und getrockneten Tomaten zur Pasta serviert. Buon appetito!



- 250g Torchiette <sup>1</sup>
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 gelbe Paprika
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 10g frisches Basilikum

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 780kcal, Fett 29.2g,  
Kohlenhydrate 109.0g, Eiweiß 20.5g



Den Backofen mit Grillfunktion 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. **150ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



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



Die Enden der **Bohnen** entfernen und die **Bohnen** diagonal in 2-3cm lange 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 der **restlichen Crème fraîche** 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 1TL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen 8-10Min. 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.