



## 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 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!

## Was du von uns bekommst

- 500g Torchiette 1
- 1 Packung grüne Bohnen
- 2 gelbe Paprika
- 3 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 20g frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Auflaufform oder Backblech
- großer Topf
- 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). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 106.0g, Eiweiß 19.4g



### 1. Pasta kochen

Den Backofen mit Grillfunktion 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. **200ml Pastawasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 4. Sauce vorbereiten

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



### 2. Gemüse vorbereiten

Die Enden der **Bohnen** abschneiden 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.



### 3. Gemüse rösten

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 8-10Min. rösten, bis sich die **Bohnen** dunkelgrün verfärbten und die **Paprika** an den Enden leicht zu bräunen beginnt.



### 5. Pasta mit Sauce vermengen

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.



### 6. Petersilie 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.