



Pasta mit gegrilltem Gemüse

in cremiger Tomatensauce



20-30Min.



2 Personen

Das Rösten von Gemüse im Ofen ist eine unserer liebsten Gartechniken, denn so 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

- gelbe Paprika
- Knoblauch
- Tomaten
- frisches Basilikum
- breite Bohnen
- Torchiette ¹
- getrocknete Tomaten ¹²
- Frischkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform oder Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze oder Grill
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 34.9g, Eiweiß 29.2g, Kohlenhydrate 108.8g



1. Pasta kochen

Den Grillofen oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. In einem großen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die **Torchiette** darin in ca. 9Min. bissfest kochen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **100ml Kochwasser** auffangen.



2. Gemüse vorbereiten

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.



3. Gemüse grillen

Bohnen, Paprika und **Tomaten** in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben und mit 1TL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Dann ca. 6-8Min. im Ofen grillen, bis sich die **Bohnen** dunkelgrün verfärben und die **Paprika** an den Enden leicht zu bräunen beginnt.



4. Sauce vorbereiten

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



5. Pasta mit Sauce vermengen

Die **Pasta** mit der **Sauce** und dem restlichen **Frischkäse** gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Basilikum hacken

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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**