

LEICHT SCHARFE FETTUCCE

mit geröstetem Gemüse und Gemüse-Chili-Pesto



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.

Paprika, Aubergine und Zucchini waschen, Stiele bzw. Kerngehäuse entfernen und das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Gemüse auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl beträufeln bzw. mischen. Gemüse im heißen Ofen ca. 20 Minuten gar rösten, dabei mehrmals wenden.

Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit einen großen Topf zu 2/3 mit Wasser füllen, Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die PPURA Fettucce im kochenden Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. 100 ml Nudelwasser auffangen.

Nudeln zurück in den Topf geben, mit dem gerösteten Gemüse und mit PPURA Pesto „Mediterranes Gemüse & Chili“ mischen.

Das Gericht mit frischem Basilikum, einigen Tropfen PPURA Olivenöl à la „Mammas Chili“, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht sofort servieren.

DEALER
DE VIN

lealou.me



Kochbuch-Autorin, Kolumnistin, Social Media Expertein, Yoga-Lehrerin und Mama aus Frankfurt. Klingt viel, aber Lea macht auch viel! Exklusiv für uns hat die passionierte Food-Fotografin Rezepte mit den Bio-Produkten von PPURA entwickelt und diese mit ausgewählten Weinen für uns in Szene gesetzt.

ZUTATEN

Für zwei Portionen.

- 1/2 rote Paprika
- 1/2 Aubergine
- 1/2 Zucchini
- Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 200 g PPURA Fettucce
- 1/2 Glas (nach Belieben mehr) PPURA Pesto „Mediterranes Gemüse & Chili“
- Einige Blätter frischer Basilikum
- Einige Tropfen PPURA Öl à la „Mammas Chili“