

Vegetarische Rezepte

Pasta Mit Gegrilltem Gartengemüse

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Aubergine, Paprika, Penne

2	kleine Auberginen	1	Fleischtomate
	Salz		- gehäutet, entkernt und
	Pfeffer aus der Mühle		- gewürfelt
2	kleine Zucchini	1	Knoblauchzehe
1	Grüne Paprikaschote		- fein gehackt
	Olivenöl		Balsamessig
1	Handvoll Schwarze Oliven	1	Bund Basilikum
	- entsteint und grob		- gehackt
	- gehackt	400 g	Penne

Eine Holzkohलगlut im Gartengrill vorbereiten. In der Zwischenzeit die Auberginen der Länge nach in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten salzen und senkrecht in ein Sieb stellen. 30 Minuten durchziehen lassen. Die Zucchini längs in Scheiben schneiden, die Paprikaschote vierteln und entkernen. Die Auberginen gründlich unter fließendem Wasser abspülen, dann mit Küchentuch trocken tupfen. Sobald die Holzkohlen mit einem weißen Aschefilm überzogen sind, Auberginen, Zucchini und Paprika rundum mit Olivenöl einpinseln und über der Holzkohलगlut weich grillen. Vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit den Oliven, der Tomate und dem Knoblauch vermischen. Mit Olivenöl, Balsamessig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Basilikum unterheben. Abdecken und bei Zimmertemperatur eine Stunde durchziehen lassen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen. Abgießen und mit dem gegrillten Gemüse anrichten.

