



Penne "Rosso" mit gebratenem Gemüse

3 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

1 rote Peperoni
3 Knoblauchzehen
1 kleine Zucchini
1 kleine Aubergine (250 g)
4 EL Olivenöl
2 EL weißer Aceto Balsamico
Salz
Pfeffer
1/2 Bund Basilikum
300 g Penne Rigate
1 Glas (150 g) BUITONI Pesto Rosso
40 g frisch gehobelter Parmesan

1. Peperoni waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Aubergine putzen, waschen und in kleine Würfel (ca. 1 cm) schneiden.
2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Aubergine darin ca. 2-3 Min. anbraten und aus der Pfanne nehmen. Anschließend Zucchini, Knoblauch und Peperoni ebenfalls goldbraun braten. Aubergine wieder zugeben.
3. Mit Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken und warmhalten. Basilikum waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, einige davon zur Dekoration zurückbehalten und die restlichen Blättchen klein schneiden und unter das Gemüse mischen.
4. BUITONI Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abgießen. Mit BUITONI Pesto Rosso mischen und mit dem Gemüse auf Tellern anrichten. Mit den Basilikumblättchen und Parmesan garniert servieren.

Tipp: Tipp: Wenn Sie's etwas schärfer möchten, probieren Sie nach Belieben auch unser BUITONI Pesto all'arrabiata.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 3495 kJ (833 kcal)
N: E: 21 g, KH: 84 g, F: 45 g