

Bunte Ratatouille mit Rigatoni

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

3 Esslöffel Olivenöl
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 kleine Aubergine
1 Zucchini
1 Spitzpaprika
400 g Kirschtomaten
150 g Tomaten
1 Teelöffel Salz
1/2 Bund Basilikum
230 g Rigatoni
Parmesan
Salz, Pfeffer

- 1 -

Den dunkelgrünen Teil der Frühlingszwiebeln wegschneiden. Den hellen Part in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein hacken. Tomaten, Aubergine, Zucchini und Spitzpaprika in mundgerechte Stücke zerkleinern. Basilikum fein hacken.

- 2 -

Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Lorbeerblatt etwa 3 Minuten anschwitzen. Aubergine hinzufügen und ca. 5 Minuten anbraten. Zucchini, Paprika, Tomaten und Salz dazugeben und etwa 8 Minuten garen lassen, bis das Gemüse weich ist. Hitze reduzieren und Gemüsemischung weitere 10 Minuten braten. Anschließend Basilikum untermengen.

- 3 -

Während das Gemüse gart, Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Rigatoni hinzufügen und nach Packungsanweisung zubereiten.

- 4 -

Pasta abseihen und zum Gemüse geben. Gut vermengen und auf Tellern verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan, ein wenig Salz und Pfeffer würzen.