

Rigatoni mit rotem Pesto und Ofengemüse

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprika
180 g Broccoli (Baby-Brokkoli)
250 g Rigatoni
1/2 Teelöffel Chiliflocken
1 Esslöffel rotes Pesto
2 Esslöffel Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Olivenöl

Mit der römischen Röhrennudeln bringst du eine typisch italienische Pasta-Sorte auf den Teller, die zusammen mit süßlich-zartem Brokkoli und aromatischem Ofengemüse für mediterranes Flair sorgen.

- 1 -

Ofen auf 200 °C vorheizen. Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.

- 2 -

Zwiebel schälen, Paprika waschen und entkernen. Beides

in ca. 2 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermischen, sodass das Gemüse mit einem Ölfilm bedeckt ist.

- 3 -

Gemüse auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und auf mittlerer Schiene für etwa 15-20 Minuten im Ofen backen.

- 4 -

Währenddessen den Broccoli waschen, in 3 Teile schneiden und etwa 1 Minute ins kochende Wasser legen. Anschließend herausnehmen und im selben Topf die Nudeln 8 - 10 Minuten kochen, bis sie al dente sind. 1 EL von dem Nudelwasser aufheben.

- 5 -

Kurz bevor Sie das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit Chiliflocken bestreuen und für weitere 3 - 5 Minuten rösten. In der Zwischenzeit den Parmesan raspeln.

- 6 -

Gemüse aus dem Ofen holen und mit dem Broccoli sowie der Pasta in eine Schüssel füllen. Pesto, Parmesan und Nudelwasser dazugeben und vermischen.