



 einfach, schnell & so lecker!

Sommerliche Gemüsepasta

einfach, bunt und perfekt
zur Resteverwertung

SAFTIG • LEICHT • FRISCH

Eine cremige Pasta mit viel buntem Gemüse, aromatischen Kräutern und geschmolzenem Mozzarella – schnell gemacht und ideal, um Gemüse-Reste lecker zu verwerten!



Zubereitung
20 Min.



Pfanne
25 Min.



4
Portionen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Pasta nach Wahl
- 1 große oder 2 kleine Zucchini
- 2 Paprika (z. B. 1 rote und 1 gelbe)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose Cherrytomaten
- 100 ml Nudelwasser
- 100 ml Sahne
- 80 g Mozzarella (gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- Italienische Kräuter (getrocknet oder frisch)
- etwas Öl zum Anbraten



ZUBEREITUNG – SO EINFACH GEHT'S!

- 1 Die Pasta nach Packungsanleitung bissfest kochen. Vor dem Abgießen etwa 100 ml Nudelwasser auffangen und beiseitestellen.
- 2 Währenddessen die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika ebenfalls waschen, entkernen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und pressen.
- 3 Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch glasig anschwitzen.
- 4 Nun Zucchini und Paprika hinzufügen und einige Minuten anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.
- 5 Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Danach die Cherrytomaten, die Sahne und das aufgefangene Nudelwasser hinzufügen. Alles etwa 5–8 Minuten leicht köcheln lassen.
- 6 Zum Schluss den Mozzarella unterrühren und so lange rühren, bis er vollständig geschmolzen ist. Die Sauce nochmals abschmecken.
Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen. Noch einmal abschmecken und sofort servieren.



TIPP: Dazu passen frisches Brot, ein grüner Salat oder auch ein wenig Reis.

