



PASTA MIT GEMÜSESOSSE



60 Min.



Vegan

Zutaten 4 Portionen

1	Zucchini(s)
1	rote Paprika(s)
250 g	Kirschtomaten
1 Packung(en)	Petrella Vegan Peppasweet (à 125 g)
3 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
400 g	Pasta (z. B. Tagliatelle)

Petrella Produkte



Petrella Vegan Peppasweet



PASTA MIT GEMÜSESOSSE



60 Min.



Vegan

So wird's gemacht

1. Zucchini(s) und Paprika(s) in Stücke schneiden und zusammen mit den Kirschtomaten und dem Petrella Vegan Peppasweet in eine Auflaufform geben. Olivenöl darüber gießen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 40 min backen.
3. Die Pasta nach Packungsanleitung kochen. Beim Abgießen pro 400 g Pasta eine Kelle Pastawasser aufheben.
4. Das gebackene Gemüse mit dem Pastawasser im Mixer fein pürieren und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Sauce mit der Pasta mischen und servieren.