



# PASTA MIT GRILLGEMÜSE



35 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

1	grüne Zucchini(s)
1	gelbe Zucchini(s)
1	rote Spitzpaprika(s)
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz und Pfeffer
320 g	Nudeln (z. B. Collezione)
35 g	Walnüsse
1	Knoblauchzehe(n)
1 TL	Olivenöl
25 g	getrocknete Tomaten
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
2 EL	frische glatte Petersilie, gehackt

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



# PASTA MIT GRILLGEMÜSE



35 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Das Gemüse waschen. Zucchini(s) in Scheiben schneiden und halbieren. Von den Spitzpaprikas den Strunk entfernen, Kerne auslösen und in Ringe schneiden.
2. Das geschnittene Gemüse mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und in einer heißen Grillpfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 3-4 Minuten grillen.
3. Nudeln nach Packungsanweisung garen und ca. 50-80 ml Nudelwasser auffangen.
4. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten.
5. Knoblauch schälen, in Olivenöl in einer Pfanne rösten. Getrocknete Tomaten in kleinere Stücke schneiden.
6. Knoblauch, getrocknete Tomaten, Petrella Peppasweet und das aufgehobene Nudelwasser zusammen pürieren.
7. Nudeln und Grillgemüse mit der cremigen Sauce mischen, auf Tellern verteilen und mit Walnüssen und Petersilie bestreut servieren.