

Pasta mit Ofengemüse



Zutaten

Für 4-6 Personen:
2 mittelgroße Zucchini
400 g Kirschtomaten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 TL Puderzucker
1 TL Salz
1 TL Chiliflocken
1 TL Pfeffer
50 ml Olivenöl
3 Zweige Rosmarin
Handvoll Basilikum

Außerdem:

500 g Linguine
60 g Parmesan

So wird's gemacht:

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Zucchini in Stücke schneiden, Zwiebeln achteln. Tomaten halbieren.

Knoblauch grob hacken und mit den Gewürzen und mit dem Olivenöl mischen. Gemüse auf dem Blech verteilen und das Olivenöl und die Kräuter darauf verteilen.

Gemüse 15-20 Minuten (je nach Belieben des Gargrades) backen. Derweil die Pasta bissfest kochen. Die Linguine auf das Blech geben und gut mit dem Gemüse vermengen. Den Parmesan darüber geben und nochmals leicht vermengen. Pasta auf Teller verteilen und servieren.

