



Mediterrane Pastapfanne

Schnell gemacht und einfach lecker

Zeit

Vorbereitung | 5 Min

Kochen | 25-30 Min

Fertig in | 30-40 Min

Einkaufsliste

3-4 Personen

- 3 EL Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
 - 1 rote Paprika
- 1 mittelgroße Zucchini
 - 300 g Garofalo* BIO Gemelli
 - oder andere kleine Pasta
- 100 ml Maracuja- oder Apfelsaft
- 600 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Handvoll Basilikum
- 1 EL gehackten Oregano
- 1 TL gehackten Majoran
- 100 g geriebenen Parmesan
- 1 TL Piment d'espellette oder Chiliflocken
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer

Für die marinierten Tomaten:

- 150 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 handvoll Basilikum
- Etwas Salz
- 200 g Burrata oder Mozzarella
- 100 g Rucola

So wird's gemacht

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Zucchini und Paprika in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Zucchini und Paprika hinzugeben und gut von allen Seiten anbraten.

Die Garofalo BIO Gemelli hinzugeben und kurz mitbraten. Mit dem Saft ablöschen, kurz köcheln lassen. Brühe und Sahne hinzugeben, gut umrühren. Kräuter hacken und gemeinsam mit der Hälfte des Parmesans und den Gewürzen hinzugeben. Gut verrühren und etwa 20-25 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

Wenn die Pasta die gewünschte Konsistenz hat, den restlichen Parmesan hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Derweil die Tomaten achteln, den Knoblauch fein hacken. Basilikum fein hacken und alle gemeinsam mit dem Olivenöl in eine Schüssel geben und ziehen lassen bis die Pastapfanne gar ist. Die Pastapfanne auf Tellern gemeinsam mit Rucola anrichten, den Burrata durch maximal vier teilen und jeweils in die Mitte der Pasta geben. Nach Beileiben mit den marinierten Tomaten toppen. Servieren.