



# Ofenpasta mit Zucchini

Würzig, vegetarisch, schnell gemacht

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 10 Min
- Kochen | 20-25 Min
- Fertig in | 30-35 Min

## Einkaufsliste

4-5 Personen

- 350 g BIO Pasta Casarecce
- 300 g Zucchini (ca. 1-2 je nach Größe)
- 50 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 3 EL Petersilie
- 1 TL Oregano
- 1-2 TL Meersalz
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
  - 1 Msp. Muskatnuss
- 100 g Mozzarella
- 80 g Parmesan
  - 50g ger. Käse
  - 100 g Kirschtomaten
  - 1 handvoll Basilikum
  -

## So wird's gemacht

Pastawasser zum Kochen bringen, BIO-Pasta Casarecce 5-7 Minuten bissfest kochen.

Derweil Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini halbieren und in Stücke schneiden, hinzugeben und anbraten. Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch fein hacken und Knoblauch hinzugeben. Beides hinzugeben und mitbraten. Mehl über die Masse stäuben. Mit der Brühe ablöschen. Mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken, es kann ruhig etwas salziger sein.

Sahne zu der restlichen Sauce geben. 50 g Parmesan ebenso hinzugeben und alles gut verrühren.

Tomaten vierteln oder achteln. Basilikum fein hacken.

Pasta in die Sauce geben, Tomaten sowie Mozzarella ebenso. Alles grob unterheben und in eine Pfenform geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und 20-25 Minuten bei 180 °C Umluft backen.