



# Mediterrane Pasta

vegan und sommerlich

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

## So wird's gemacht

Zucchini in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Das Gemüse in eine Ofenform geben, mit Olivenöl und Gewürzen vermengen. Den BRESSO 100% PFLANZLICH in die Mitte geben und 20 Minuten backen.

Derweil die Pasta al dente kochen. Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit der Brühe vermengen und die Pasta hinzugeben, gut vermengen und servieren.

## Einkaufsliste

### Für 4 Personen

- 1 mittelgroße Zucchini
- 150 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 70 ml Olivenöl
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 1 Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1/2 TL brauner Zucker
- 150 ml Gemüsebrühe
- 140 g BRESSO 100% PFLANZLICH
- 2 EL Basilikum
- 300 g Linguine Pasta

