Pomìto

Pasta Ratatouille



Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Aubergine: 1
- Knoblauchzehen: 2
- Linguini: 400g
- Olivenöl: 4 EL
- Paprika: 1 rote
- Pfeffer:
- Pomìto: 250 ml
- Salz:
- Zucchini: 1
- Zwiebel: 1 rote
- fruchtige Tomatenstücke:
- gehacktes Basilikum: 1 EL
- passierte Tomaten:

Vorbereitung

1. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Zucchini, Aubergine und die rote Paprika in gleich große Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig braten. Gemüse zugeben und für einige Minuten kräftig anrösten.
4. Mit Pomìto fruchtigen Tomatenstücken und den passierten Tomaten aufgießen. Basilikum zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 10-15 Minuten dünsten lassen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.
5. In der Zwischenzeit die Linguini in reichlich Salzwasser al dente garen. Vor dem Abseihen etwas Pasta Wasser zum Ratatouille geben.
6. Pasta mit Ratatouille anrichten und mit frischem Parmesan bestreuen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200ml

