

# Pastashop24.de

## Bunte Ruote mit buntem Gemüse

### Zutaten für 4 Personen:

500g Ruote 6-colori  
300g Möhren  
300g Zucchini  
2-3 rote Paprika  
2-3 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
frische glatte Petersilie gehackt  
etwas frischen Basilikum  
frisch geriebener Parmesan



### Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen.

Backofen auf höchste Grillstufe vorheizen. Knoblauchzehen mit der Hand flach drücken. Paprika waschen, entkernen, halbieren und mit etwas Olivenöl mit der Fläche nach oben auf ein Backblech legen. Ganze Knoblauchzehen dazwischenlegen. Im Backofen grillen, bis die Haut schwarz ist. Danach läßt sich die Haut ganz leicht vom Paprikafleisch trennen. Paprika in gleich grosse Stücke schneiden.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben oder Viertel schneiden. Schalotten fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten kurz anschwitzen. Möhren dazugeben und anrösten, etwas später die Zucchini dazugeben. Alles gut anrösten, die Paprika darunterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Geschmack können die gegrillten Knoblauchzehen ohne Schale dazugegeben werden. Mit einem guten Olivenöl beträufeln und mit Petersilie und etwas Basilikum würzen.

Die Nudeln mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Parmesan darübergeben und servieren.