

# Pastashop24.de

## Tacconi mit mediterranem Grillgemüse

### Zutaten für 3-4 Personen:

300g Tacconi  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Zucchini  
1 Aubergine  
2 Möhren  
1 Chilischote  
1-2 Knoblauchzehen  
Chiligewürzmischung  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, frischer Thymian  
evtl. ein Zweig frischer Rosmarin  
frische glatte Petersilie  
Parmesan



### Zubereitung:

Backofen auf 220°C (am besten mit Grillfunktion) vorwärmen. Aubergine in Scheiben schneiden und für ein paar Minuten mit Salz bestreuen, dann mit Küchentuch abtupfen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Chilischote entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen und hacken. Thymian von den Zweigen ziehen und fein hacken.

Backpapier auf ein Backblech geben. Das geschnittene Gemüse samt Knoblauch und Chili gemischt darauf geben. Mit Salz, Chiligewürz und Thymian würzen. Olivenöl darüber geben und mit dem Gemüse gut vermengen. Rosmarinzwige darauf geben. Auf die obere Schiene in den Backofen schieben und grillen lassen. Immer wieder mal vermengen und aufpassen, dass es nicht verbrennt, evtl. Rosmarin entfernen.

Salzwasser zum Kochen bringen und Tacconi nach Packungsanweisung al dente kochen.

Grillgemüse und Tacconi in eine große Schüssel geben, gut vermengen und mit frischer Petersilie bestreuen. Parmesan dazu reichen.