

One-Pot-Pasta mit buntem Sommergemüse

Pfannengericht

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

1-2 Auberginen, 2 Zucchini, 1-2 Paprikaschoten, 3 Möhren, 2 Knoblauchzehen, 1 gr. Zwiebel, ca. 120 g getr. Tomaten in Öl, 3 Tomaten, ca. 400 g Spirelli (o.ä.), 700 ml Gemüsebrühe (ca. 2 TL gek. Brühe), 3 EL Tomatenmark, 2 TL Agavendicksaft, Salz, Pfeffer, evtl. Chiliflocken; 1 Bd. Schnittlauch od. das Grün von 3 Frühlingszwiebeln (jew. fein geschn.), vega. 'Parmesankäse' (s. Extra-Rezept!).

Zubereitung:

Gemüse putzen, waschen, bzw. schälen & kleinschneiden (Möhren in feine Scheib.), Zwiebel & Knoblauch fein hacken; getr. Tomaten abtropfen lassen & gfs. kl. schneiden, fr. Tomaten etwa achteln; alles m. den Nudeln in e. großen Topf geben, dann Gemüsebrühe, Tomatenmark, Agavendicksaft & 1 TL Salz verrühren, angießen & vors. untermengen. Unter Rühren bei mittl. Hitze aufkochen, dann zugedeckt 12–15 min. köcheln lassen, bis die Nudeln die Flüssigkeit nahezu komplett aufgenommen haben. Zwischendurch gelegentlich vorsichtig umrühren, gfs. etwas Brühe nachgießen; mit Salz, Pfeffer & evtl. Chili abschmecken; mit Schnittlauch & 'Parmesan' bestreut servieren.

Variationen:

Bemerkungen:

Uta: Kroatien 2017

Lecker, lecker - und schnell gemacht!

Links:

[ARD-Buffer, 27.06.2016](#)

Bilder:


