

Menu

Sommergemüse-Nudeln mit Burrata

Zutaten (für 4 Pers.)

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Peperoni
- 300 g Auberginen
- 300 g Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer
- 1 Bund glattblättrige Petersilie
- 500 g Nudeln
- 1 Päckli Piccola Burrata (4 Stück, je ca. 50 g)

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Peperoni vierteln, entkernen, mit den Auberginen, Zucchini und Tomaten in Würfeli schneiden.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, Peperoni, Aubergine und Zucchini ca. 5 Min. rührbraten. Tomaten ca. 5 Min. mitrührbraten, würzen. Petersilie grob schneiden, daruntermischen.

Nudeln im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Gemüsesauce anrichten. Burrata abtropfen, etwas zerzupfen, auf den Nudeln verteilen.