

# Pasta verdure mit gerösteten Pinienkernen

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl, Type 00    2 Eier, Größe M    Olivenöl  
1 TL Salz

### Für die Gemüse-Sauce:

1 kleine Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprikaschote
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Schuss Sahne
100 ml passierte Tomaten	Zucker	1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL Chilipulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

200 g Pinienkerne                    1 Zitrone, Abrieb    2 Zweige Basilikum  
1 kleines Stück Parmesan

### Für den Nudelteig:

Das Mehl, die Eier und etwas Salz zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. Öl nach Bedarf hinzugeben. Teig zum kühlen in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank geben.

Nach ca. 15 Minuten herausnehmen und mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen und zu Bandnudeln formen.

### Für die Gemüse-Sauce:

Reichlich Wasser für die Nudeln aufsetzen. Schalotten abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Aubergine und Zucchini putzen, längs halbieren und in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Paprika vierteln, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Kochendes Nudelwasser salzen. Nudeln darin bissfest garen.

1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Auberginen darin bei mittlerer bis starker Hitze 3 Minuten braten. 2 Esslöffel Öl, Schalotten, Knoblauch, Zucchini und Paprika dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten dazu gießen und alles aufkochen Nudeln abgießen. Dabei ca. 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln und Nudelwasser mit Gemüse-Sugo und Sahne mischen und einmal kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chili und einer Prise Zucker würzen.

### Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne hellbraun rösten und herausnehmen.

Basilikumblätter abzupfen und etwas Zitronenabrieb abreiben. Alles über die Pasta geben. Zum Abschluss noch etwas Parmesan über die Nudeln hobeln.

Vera Melzer am 15. Juli 2024