

Pasta All'ortolana (Nudeln nach Gaertnerinnenart)

Kategorien: Nudeln, Land, Itlien, Küche, Vegetarisch

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Rigatoni
2	klein.	Zucchini
2	klein.	Karotten
1	klein.	Salatgurke
1/2		Sellerieknolle
2		Tomaten
	Einige	Blumenkohlroeschen
100	Gramm	Melone
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Essl.	Kresse
1	Essl.	Basilikum
1	Essl.	Majoran
		Peperoncini
6	Essl.	Oel
50	Gramm	Geriebener Schafskaese (Pecorino)
		Salz

Anleitung:

Gemüse waschen, Zucchini, Karotten und Gurke in feine Scheiben schneiden, das restliche Gemüse und die Melone würfeln. Alles in 3 El. Öl und je 1 Prise Peperoncini und Salz anbraten. In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser gar kochen. Kräuter mit je 3 El. Öl und Nudelwasser verrühren. Die abgetropften Nudeln und darüber das Gemüse in eine Schüssel geben. Kurz vor dem Servieren die Kräutersauce darübergießen und mit Käse bestreuen.

Pro Portion ca. 440 kcal/1848 kJ.