Pasta mit Röstgemüse-Tomatensauce und Büffel-mozzarella

Bella Italia lässt grüßen! Pasta & feines Grillgemüse - eine unschlagbare Kombination, die wirklich jeder mag. Fein geröstetes Gemüse, Rigatoni al dente & frischer Büffelmozzarella machen dieses Rezept zu einer mediterranen Genussreise. Ein guter Rotwein dazu und ein paar Freunde am Tisch, schon fühlst du dich dem italienischen Lebensgefühl ein Stückchen näher.

ZUTATEN für 4 Personen

RÖSTGEMÜSE
1 Aubergine
1 Rote Paprika
4 EL Marcella Olivenöl
1,5 TL Pariser Pfeffer N°722
Etwas Salz

TOMATENSAUCE
2 Zwiebeln
2 große Knoblauchzehen
3 EL Marcella Olivenöl
2 TL Pariser Pfeffer N°722
1 Schluck Rotwein
2 Dosen Tomaten, gestückelt
3 EL Tomatenmark
1-2 TL Zucker
Schwarze Oliven
Eine Prise Bio Kräutersalz N°268
Eine Prise Bio Langer Pfeffer N°106

AUSSERDEM

400 g Rigatoni
4 Büffelmozzarella
Marcella Olivenöl
4 Zweige Thymian

ANLEITUNG

Aubergine und Paprika putzen, Aubergine längs in dünne Scheiben, Paprika in schmale Spalten schneiden. Auberginenscheiben beidseitig salzen, 10 Min. Wasser ziehen lassen und anschließend trocken tupfen.

Auberginen und Paprika mit Olivenöl und Pariser Pfeffer vermischen und in einer Grillpfanne ca. 15 Min. anbraten. Alternativ das Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 200° ca. 25 Min. im Ofen auf der mittleren Schiene weich rösten.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. In einer tiefen Pfanne oder einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Pariser Pfeffer dazu geben und kurz mitbraten.

Tomatenstücke sowie Tomatenmark hinzufügen, den Zucker unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Die Tomatensauce einkochen lassen, bis das Röstgemüse fertig ist. Sauce mit etwas Bio Kräutersalz und Langem Pfefferabschmecken. Wer mag, kann die Tomatensauce auch noch länger einkochen lassen.

Rigatoni in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit dem Röstgemüse unter die Tomatensauce mischen.

Pasta auf vier Tellern verteilen, je einen Büffelmozzarella darauf legen, etwas Olivenöl über jede Portion träufeln und mit Thymianblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten