

Fusilli Mediterraneo



FOOD STOCK

Für 4 Personen
Dauer: ca. 45 min

Zutaten

- 240 g Fusilli
- 400 g Kirschtomaten
- 2 kleine rote Paprikaschoten
- 1/2 Aubergine
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 handvoll Oliven
- 150 g Parmesan
- je 1 Büschel Basilikum und Oregano
- 3 EL Tomatenpüree
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Grill vorheizen
2. Aubergine, Paprika und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden, Knoblauch schälen
3. Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben
4. Mit Olivenöl beträufeln, grosszügig salzen und Pfeffern und auf der drittobersten Rille in den Ofen schieben
5. 15 min. backen, in der Zwischenzeit Fusilli nach Packungsanweisung zubereiten und in ein Löcherbecken abgiessen, beiseite stellen
6. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen
7. Tomaten, die Hälfte der Paprika, Knoblauch, Tomatenpüree, Schale der Zitrone und etwas Salz und Pfeffer in den Mixer geben, glatt pürieren
8. Parmesan reiben
9. Fusilli, Tomatensauce, die Hälfte des Parmesans, Oliven, Kräuter (verzupft) und Gemüse in eine ofenfeste Form geben, gut mischen
10. Restlichen Parmesan darüberstreuen
11. Wieder auf der drittobersten Rille in den Ofen schieben und weitere 15 min. backen