

Fusilli Integrale mit gebratenem Gemüse und Sugo Pomodoro e Basilico (BARILLA)

Zutaten 4 Personen

700 g Barilla Fusilli Integrale, gegart
20 g Olivenöl, kaltgepresst

30 g Olivenöl, kaltgepresst
150 g Zucchini, 3 mm Scheiben
150 g Aubergine, 2 cm Würfel
150 g Paprika, 3 cm Würfel
2 g Steinsalz
2 Pr. Pfeffer, schwarz, gemahlen

80 g Pastakochwasser
250 g Barilla Sugo Pomodoro e Basilico

1 Knoblauchzehe
5 g Basilikumblätter, gezupft
5 g Blattpetersilie, grob geschnitten

Zubereitung

Die Barilla Fusilli Integrale in kochendem Salzwasser die halbe Kochzeit garen, abschütten, leicht ölen und 2 Stunden abkühlen lassen. Etwas Pastakochwasser zurück behalten.

Die vorbereiteten Gemüse in Olivenöl anbraten, würzen und dann mit Pastakochwasser und Barilla Sugo Pomodoro e Basilico auffüllen.

Die vorgegarte Fusilli zugeben und 1 Minute al dente (mit Biss) kochen. Zum Schluss nachschmecken, portionieren und mit den Kräutern garnieren.