

Kochen mit Klaus

Mediterraner Nudelsalat mit Grillgemüse

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 300 g Fusilli, 2 rote Paprika, 1 kleine Aubergine, 1 kleine Zucchini,
- 200 g Champignons, ½ Stange Lauch, Salz, Pfeffer, 2 rote Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, je 12 schwarze & grüne Oliven, 80 ml Olivenöl,
- 6 EL Balsamico, 3 EL ital. Kräuter, 50 g gerieb. Parmesan,
- 2 EL brauner Zucker, 20 g gehob. Parmesan, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen. Gemüse putzen. Paprika, Aubergine u. Zucchini klein, Lauch in halbe Ringe, Champignons in Spalten schneiden. Von 1 Zwiebel einige Ringe abschneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. 2. Zwiebel in Spalten schneiden,



2. Aus Olivenöl, Balsamico, Kräutern, Gewürzen, Knobi eine Marinade anrühren u. das Gemüse unterheben. Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Zucker bestreuen u. 40 Min. bei 200°C backen, nach 20 Min. durchrühren. Oliven halbieren.



3. Alles mit Nudeln, Oliven, Zwiebelwürfeln vermengen, salzen u. pfeffern, abkühlen lassen u. kaltstellen. Gerieb. Parmesan unterheben. Mit gehob. Parmesan, Zwiebelringen u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Ideale Grillbeilage...

