



Gemüsesalat mit Zucchini, Aubergine, Tomaten und Pasta

Ein Gemüsesalat nach italienischer Art: Zucchini und Aubergine werden vorab mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin mariniert und danach kurz angebraten, das sorgt für viel Geschmack. Zusammen mit Tomaten und Pipe rigate, den kurzen, gerillten Hörnli mit grossem Durchmesser (sie sind gute Saucenfänger) schmeckt der Salat als Beilage zu Gegrilltem und ist auch eine gute, sommerliche Hauptspeise.

Zutaten (2 Portionen)

180g	Zucchini, gelb
150g	Aubergine
4cl	Olivennöl
1Tl	Zitronensaft
1	frischer Rosmarinzweig
1	grosse Knoblauchzehe
60g	Pipe rigate
3	Picccadilly-Tomaten
2El	Balsamico
	Salz und Pfeffer
1-2	hartgekochte Eier

Zubereitung

Olivenöl in eine Schüssel geben, Knoblauch dazupressen, Zitronensaft zugeben, mit wenig Pfeffer würzen, Rosmarin fein hacken und zugeben. Alles gut vermischen.

Zucchini längs halbieren und zu 1cm dicken Halbmonden schneiden. Aubergine zu ungefähr gleich grossen Stücken schneiden. Beides in die Sauce geben und vermischen. 1 1/2 Stunden ziehen lassen, dabei 2-3 Mal erneut vermischen.

Pipe rigate in Salzwasser gar kochen, abgiessen und mit wenig Olivenöl vermischen.

Auskühlen lassen.

Gemüse ohne zusätzliches Öl portionenweise leicht anrösten (ca. 6-7 Minuten). Die Gemüsescheiben sollten möglichst flach in der Pfanne liegen.

Gemüse in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Pipe rigate zugeben, Tomaten würfeln und zugeben. Balsamico zugiessen, vermischen und dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat 1/2 Stunde ziehen lassen. Anrichten und nach Belieben mit Ei garnieren.





