



Penne provençale

Zucchini, Aubergine, Tomate, Zwiebel, gewürzt mit Knoblauch, Oliven, Basilikum und Thymian bringen den Geschmack der Provence in dieses einfache Pastagericht. Das Gemüse wird mit dem trockenen Wermut Noilly Prat aus dem Languedoc kurz geschmort, mit den gekochten Penne vermischt und mit wenig Käse nur kurz gratiniert. Auch ohne Zugabe von Rahm oder anderer Flüssigkeit gibt das mit dem reichlich bemessenen Gemüse ein geschmeidiges, saftiges Pastagericht.

Zutaten (pro Portion)

80g	Penne rigate
40g	rote Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
100g	gelbe Zucchini
100g	Tomate
100g	Aubergine
4-5	grosse Oliven
6-8	frische Basilikumblätter
ca. 6	Zweige frischer Thymian
5cl	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer
10g	Greizer gerieben
	Basilikumblättchen zur Dekoration
	Olivenöl

Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Aubergine, Zucchini, Tomate und Oliven zu eher groben Stücken schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. Basilikum

zu Streifen schneiden.

Zwiebel in Olivenöl ca. 3 Minuten andünsten. Aubergine, Zucchini und Oliven zugeben und 10 Minuten mitdünsten. Tomate und die Kräuter zugeben, Noilly Prat zugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Penne mit dem Gemüse vermischen und in eine eingeeölte Gratinform geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

In den Ofen schieben und 15 Minuten überbacken. Die Penne sollten keine oder nur ganz leichte Röstspuren zeigen.

Mit Basilikumblättchen garnieren.





