

Gemüse und Pasta aus dem Grillwok



Zutaten: für 4 Personen

1	Paprika gelb
1	Paprika rot
1	Zwiebeln
1	Peperocini grün
1 Zehe	Knoblauch
etwas	Olivenöl
200 g	Tomaten gewürfelt
5	Oliven schwarz, entsteint
etwas	Aceto Balsamico Bianco
	Meersalz
	Pfeffer
etwas	Basilikum frisch
20 g	Parmesan gerieben
500 g	Nudeln

Zubereitung

Nudeln nach Anleitung bissfest kochen.

Paprika und Peperocini waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Oliven vierteln und Basilikum in feine Streifen schneiden. Restliche Zutaten zerkleinern.

Grill aufheizen. Wok darin mit aufheizen.

Olivenöl in den heißen Wok laufen lassen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Peperocini-Streifen unter ständigem Rühren beifügen.

Die Tomatenwürfel, Oliven und Aceto Balsamico Bianco in den Wok geben, umrühren und Deckel auflegen. Das Gemüse so lange im Wok schmoren, bis nur noch wenig Flüssigkeit im Wok ist. Die gekochten Nudeln untermengen und mit Deckel nochmals erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, kurz vor dem Servieren Parmesan unterheben und mit Basilikum bestreuen.