



Nudeln mit Sommersauce

Zutaten

- 200 g Penne Rigate
- 200 g Zucchini
- 300 g Aubergine
- 450 g rote Paprikaschoten
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 50 g Parmesan (frisch gehobelt)
- 500 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara
- 2 EL Kapern
- etwas Pfeffer (grob gemahlen)

Zubereitung

1. Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und das Gemüse darin andünsten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Spaghetti Carbonara einrühren, zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 8 Min. garen. Penne Rigate zugeben. Kapern abtropfen lassen und zugeben. Mit Parmesan und Pfeffer bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	71 g
Energie	552 kcal
Fett	20 g
Protein	20 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen