

Pasta-Gratin mit geröstetem Gemüse



Zutaten

Gemüse

2 Zucchini, mittelgross
1 Peperoni, rot
1 Peperoni, gelb
2 Rüebli, gross
1 Fenchel, mittelgross
2 Zwiebeln, mittelgross
7 Thymianzweige
250 g Cherrytomaten, ersatzweise Datteltomaten
0.5 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gratin

2 Bund Basilikum, gross
1 Knoblauchzehe
0.5 dl Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
200 g Mozzarella di buffala
75 g Crème fraîche, ersatzweise Doppelrahm
400 g Penne, ersatzweise Maccheroni
50 g Sbrinz, gerieben, ersatzweise Parmesan

Zubereitung

Für 4–5 Personen

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Enden der Zucchini abschneiden, dann das Gemüse der Länge nach halbieren, die Hälften je nach Grösse nochmals halbieren oder dritteln, dann in etwa 3 cm lange Stängelchen schneiden.

Die Peperoni halbieren, entkernen und in ähnlich grosse Stücke wie die Zucchini schneiden. Die Rüebli schälen und ebenfalls in Stängelchen schneiden.

Die Stielansätze des Fenchels abschneiden, dann die Knolle in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Die Thymianblättchen dazupfgen. Die Tomaten ganz belassen und ebenfalls beifügen. Das Olivenöl darübergiessen, das Gemüse mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen, gut mischen, dann auf einem Ofenblech verteilen.

3 Das Gemüse im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 30 Minuten backen.

4 Inzwischen die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und in Streifchen schneiden. In einen hohen Becher geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Das Olivenöl beifügen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Paste mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Den Büffel-Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Mit der Crème fraîche oder dem Doppelrahm mischen und mit Salz sowie Pfeffer leicht würzen.

6 Reichlich Wasser aufkochen. Salzen, dann die Teigwaren darin bissfest garen (je nach Sorte 10–12 Minuten). Abschütten, gut abtropfen lassen, in die Pfanne zurückgeben und mit der Basilikumpaste mischen. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und ebenfalls beifügen. Alles abwechselnd mit der Mozzarellamasse in eine gefettete Gratinform verteilen. Am Schluss mit dem Sbrinz oder Parmesan bestreuen.

7 Den Pasta-Gratin im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 15–20 Minuten goldbraun backen.