

Nudeln machen glücklich: Nudelröllchen mit cremigen Zucchini-Paprikagemüse



Geht schnell und schmeckt

Nudeln gehen immer. Hauptsache reichlich Soße ist mit dabei und die Nudeln können diese gut aufnehmen. Die zu Röllchen geformten Cannelloni sind ideal in Kombination mit aromatischen, vollreifem Gemüse. Nach dem Kochen saugen die Pastaröhrchen die schmackhafte Tunke gut auf.

Für die stückelige Soße eignen sich derzeit Zucchini und süße Paprika. Wer es scharf möchte, gibt zusätzlich Chili mit ins Gericht. Zum Servieren empfehlen wir kräftigen Hartkäse und frischen Basilikum. Dann wird es himmlisch.

Hier die heutige Rezeptur für **"Nudelröllchen mit Zucchini-Paprikagemüse"**:

Zutaten

- 500 g Nudelröllchen (Cannelloni)
- 500 g Zucchini, gelb
- 1 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- ½-1 gelbe Chilischote
- 2 EL Öl

- Salz und Pfeffer
- Prise Zucker
- 100 ml Gemüsebrühe

- etwas frischer Basilikum
- ½ Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- 100 g geriebener Hartkäse

Zubereitung

Die Zucchini waschen und würfeln.

Paprika entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden.

Das vorbereitete Gemüse in einem Topf mit Öl 2 Minuten rührend anbraten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Minuten sanft köcheln.

Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Nudelröhrchen (Cannelloni) nach Packungsangabe bissfest kochen.

Zum Servieren die Cannelloni abgießen und tropfnass mit dem Gemüse mischen.

Auf Teller verteilen und mit geriebenem Käse und Basilikum bestreuen.