

Nudelröllchen mit cremigen 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.