

Teigwarengratin mit Gemüse

Rezept für 6 Personen

360	g	Teigwaren (Penne, Spiralen etc.)
300	g	Zucchetti
300	g	Fenchel
300	g	Rüebli
1	Stk	Peperoni, gelb
1	Stk	Peperoni, rot
250	g	Cherrytomaten
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauch
3	EL	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Guss

1	Bund	Petersilie
1	Bund	Basilikum
180	g	Saurer Halbrahm
0.5	dl	Halbrahm
60	g	Parmesan



Zubereitung

Die Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen. In ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser spülen. Die Teigwaren im Sieb auf die Seite stellen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.
Gratinform leicht ausbuttern.

Zucchetti, Fenchel und Rübli rüsten und in ca. 2-3 cm grosse Würfel oder Stängeli schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in ähnlich grosse Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch rüsten und in grobe Streifen schneiden. Die Cherrytomaten ganz belassen. Das Gemüse in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz und Pfeffer begeben und alles gut mischen. Das Gemüse gleichmässig auf ein Ofenblech verteilen. Das Blech in die Mitte des Backofens schieben und 30 Minuten backen.

Petersilie und Basilikum grob hacken. Kräuter, Saurer Halbrahm, Halbrahm, Salz und Pfeffer in einen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Gemüse aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

Teigwaren, Gemüse und den Guss in einer Schüssel gut mischen. Falls nötig noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in die Gratinform füllen und mit dem Parmesan abschliessen. Die Gratinform in die Mitte des Ofens schieben und 15-20 Minuten überbacken.

Tipp

Die Gemüsesorten können je nach Saison variieren.
Kombiniert mit Salat ist das ein herrliches Gericht.