

# Penne mit Gemüse in Oliven-Tomaten-Pesto:

Von Sibylle Hansen, [www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de), [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

## Zutaten Pesto:

- 70g Parmesan
- 50g getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikumblätter
- 30g Oliven in Kräutern
- 35g Olivenöl
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer

## Zutaten Nudeln und Gemüse:

- 250-300g Penne Nudeln
- 1200g Wasser (mit kochendem Wasser geht es noch schneller)
- 10g Olivenöl
- 1TL Salz
- 1 rote Paprika in mundgerechten Stücken
- 100g Zucchini in Scheiben
- 150g Champignons in Vierteln
- 1-2 rote Zwiebeln in Spalten
- 1 TL Kräutersalz

## Zubereitung:

Parmesan, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Oliven in den Mixtopf geben und **7 Sek./ Stufe 7** zerkleinern. Öl, Salz und Pfeffer hinzufügen und **10 Sek./ Stufe 4** vermischen. Pesto anschließend in eine große Schüssel oder Auflaufform geben.

Das Wasser in den Mixtopf geben und **10 Min./ 100°C/ Stufe 1** zum kochen bringen. (Oder schon kochendes Wasser einfüllen) Salz, Öl und Penne in das Wasser geben und Varoma aufsetzen.

Das Gemüse im Varoma verteilen und mit Kräutersalz würzen. Alles **15 Min./ Varoma/ Linkslauf/ Stufe 1** garen. Anschließend kurze Garprobe bei den Nudeln machen.

Das Gemüse aus dem Varoma in die Schüssel zum Pesto geben und die Nudeln im Varoma abgießen. Anschließend ebenfalls zum Gemüse und Pesto geben und alles vermengen.

Tipp: Wer mag kann während des Garvorgangs im Einlegeboden noch Garnelen mitgaren.



## **Sibylle Hansen**

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: [beraterin-hansen@web.de](mailto:beraterin-hansen@web.de)

[www.einfachkochenundbacken.de](http://www.einfachkochenundbacken.de)