



Vollkorn-Penne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Kürbiswürfeln und grüner Basilikum-sauce, bestreut mit gehackten Walnüssen

Zutaten Angaben für 10 Portionen

	Art.-Nr.	Menge	Zutat
	53244	600 g	Zucchini
	273954	600 g	 Kürbis TK
	219376	600 g	Paprika mix
	679633	200 g	Getrocknete Tomaten in Kräuteröl
	679688	100 g	Oliven schwarz
	738835	100 ml	Olivenöl nativ
	822242	15 g	Ursalz Kräuter
	592559	1 g	Pfeffer weiß gemahlen
	9998	20 ml	Apfelessig naturtrüb
	544757	20 g	Rübensirup
	596293	100 g	 Zwiebelwürfel frisch
	734929	80 g	Margarine
	981309	40 g	Kichererbsenmehl
	964148	800 ml	Gemüsebouillon (30 g Pulver)
	982199	200 ml	 Bio Hafer Kochcrème
	27564	200 g	 Grüne Erbsen TK
	70157	10 g	Salz
	592559	1 g	Pfeffer weiß gemahlen
	149647	15 g	Knoblauch
	100224	20 g	 Basilikum frisch
	795950	1000 g	Vollkornpenne rigate
	534588	150 g	Walnüsse Bruch

Zubereitung

Gemüsebouillon und Karottensaft vermengen. Zucchini, Kürbis und Paprika putzen, in 1 x 1 cm Würfel schneiden. Gemüse in GN-Bleche verteilen, mit Öl vermengen. Gemüse bei 220 °C ca. 8–10 Min. grillen. Getrocknete Tomaten feiner schneiden und zugeben. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rübensirup und Essig abrunden. Schwarze Oliven zugeben.

Zwiebeln in Würfel schneiden und in Margarine hell anschwitzen. Kichererbsenmehl und fein geschnittenen Knoblauch einrühren und kurz mitrösten lassen.

Gemüsefond eingießen und die Saucenbasis ca. 10 Min. langsam kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Hafer Kochcrème und grüne Erbsen in einen Mixer geben und zu einer cremigen Konsistenz mixen. Gemixte Masse zu der Grundsaucen geben und abschmecken.

Penne bissfest garen, aus dem Wasser herausnehmen und sofort mit dem vorbereiteten Gemüse vermengen. Die Behälter vor der Ausgabe kurz regenerieren. Die Gemüse-Pasta mit der grünen Basilikumsauce servieren, mit gehackten Walnüssen bestreuen.