



Garganelli mit geröstetem Gemüse

Dieses Gericht ruft den Sommer hervor. Bei schönem Wetter unterstreicht es die Vielfalt an Sommergemüse und bei trübem Wetter zaubert es Sonne in den Teller.

Für die Zubereitung dieses Gerichtes habe ich selbstgemachte Garganelli verwendet. Ich liebe es, Pasta selbst zuzubereiten. Daher war für mich der Fall klar. Etwas mühsam wurde es, als ich beim Zuschneiden merkte, dass mein mehrteiliges Schneiderad kaputt war, bzw. es fehlte eine Schraube. Da die Zeit kurz vor Mittag plötzlich doch etwas knapp wurde, musste ich mich zu helfen wissen.

Nun liegt das Teil in der Werkstatt meines Mannes. Welch ein grosses Glück habe ich, dass mein Mann so handwerklich begabt ist. In der Regel findet er immer eine Lösung etwas zu flicken.

Etwas schneller ging es, als die Tochter nach Hause kam und sie mir beim Formen der Garganelli half.

Währenddessen der Teig ruhte, konnte ich das Gemüse zuschneiden. Als ich dann die Pfanne mit Salzwasser aufsetzte, schob ich auch das Gemüse in den Ofen.

Eigentlich ein Gericht, das wenig Zeit in Anspruch nimmt, wenn man die Zubereitung der Pasta ausklammert.

Möchte man auf ein gekauftes Pastaformat zurückgreifen, dann nimmt man das Pastaformat, welches einem am besten zusagt.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitung inkl. selbstgemachte Pasta ca. 80 Minuten / ansonsten ca. 30 Minuten

400 g Mehl

4 Eier

Zutaten für die Sauce

1 Zucchini

1 roter Peperoni (Paprika)

1 gelber Peperoni (Paprika)

1 Aubergine

3 Tomaten

1 rote Zwiebel

Kräuter nach Belieben (Rosmarin, Thymian, Salbei)

Salz und Pfeffer

Olivenöl

150 g Ricotta salata

Zubereitung

Stellt man die Pasta selber her, gibt man Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche. Man bildet eine Mulde und gibt die Eier dazu. Da nicht jedes Ei gleich schwer ist, nimmt man etwas Mehl von der Gesamtmenge weg. Wird es benötigt, kann immer wieder Mehl dazu geben werden. Mit Hilfe einer Gabel die Eier aufschlagen und immer wieder etwas Mehl dazu nehmen bis man eine breiige Masse hat. Danach die Zutaten zu einem geschmeidigen glatten Teig vermengen und kneten. In Folie einwickeln und während ca. 30 Minuten ruhen lassen. Hier einen Link zum Formen der [Garganelli](#).



Währenddessen der Pastateig ruht, kann das Gemüse für die Sauce zubereitet werden.

Gemüse säubern und die Peperoni (Paprika), Zwiebel, Tomaten, Zucchini und Aubergine in Streifen schneiden. Das Gemüse auf ein Blech geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, und Thymian oder weitere Kräuter würzen. Alles gut Vermengen.

Ofen auf 250° Grad Hitze inkl. Grillfunktion vorheizen. Verwendet man eine grosse Ofenform unbedingt darauf achten, dass sie auch die Grillfunktion verträgt.

Gemüse in die zweitoberste Schiene des Ofens einschieben und während ca. 15 Minuten grillieren.

Das gegrillte Gemüse in eine weite Pfanne mit Olivenöl geben und nochmals Vermengen. Etwas Kochwasser ergänzen und geriebener Ricotta Salata-Käse darüber raspeln. Durch die Hitze schmilzt der Käse etwas und es entsteht eine Sauce.

Sobald die Garganelli gekocht sind, zum Gemüse geben und gut Vermengen. Kocht man frische Pasta, benötigt die nur einige Minuten bis sie gar ist. Verwendet man gekaufte trockene Pasta, diese nach Packungsangabe kochen.

Basilikumblätter dazu geben. In Teller anrichten und nochmals Ricotta Salata darüber raspeln. Sofort geniessen.

