

# NUDELSALAT MIT GETROCKNETE TOMATE PINIENKERNE UND GRILLGEMÜSE



## ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 300 g (Vollkorn-) Nudeln
- 1 Zucchini, 1 kleine Aubergine
- 1 rote Zwiebel, 1 Paprika
- 150 g Champignons
- 100 g Cherry Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- Eine handvoll Rucola
- 1 Glas Nabio getrocknete Tomate Pinienkerne Creme
- Salz & Pfeffer



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und 70ml Nudelwasser beim Abgießen auffangen.
3. Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika und Champignons in Stücke schneiden und mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen.
4. Das Gemüse auf ein Blech geben und 30 Minuten backen, bis es leicht gebräunt ist.
5. Die getrocknete Tomate Pinienkerne Creme mit dem Nudelwasser mischen und gemeinsam mit dem Grillgemüse und dem Rucola zu den Nudeln geben und vermengen.

