



Mezzo Millerighe mit Gemüse und Oliven

Farbenfroher, aromatischer Vorfrühlingsbote

Zutaten (2 Personen)

- 200 g Mezzo Millerighe oder andere Pasta
- ein Glas eingemachte gelbe oder rote Datteltomaten (280 g)
- 100 g schwarze Oliven (unsere sind in Salz eingelegt und mit Wildfenchel gewürzt)
- 300 g frisches oder tiefgekühltes Gemüse (z. Bsp. 200 g Zuckerschoten, 100 g Spitzpaprika rot)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- nach Belieben 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Knoblauch kurz anbraten.
4. Gemüse hineingeben, kurz anbraten und mit Deckel köcheln lassen. Wir haben Zuckerschoten und Spitzpaprika verwendet. Kann aber variieren, je nach dem, was verfügbar ist.
5. Die eingemachten gelben Datteltomaten und die Oliven hinzugeben und aufkochen, 3 Minuten köcheln. Mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Die abgeschüttete Pasta in die Datteltomatensauce geben und unterheben.
7. Nach Belieben mit geriebenem Käse vor dem Servieren bestreuen und mit einem frischen Kraut garnieren.