



Zutaten (für 4 Personen)

2 Tomaten
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
1 gelbe Zucchini
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
50 g schwarze Oliven ohne Stein
400 g Penne
2 EL geschnittene Basilikumblätter
3-4 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

- Tomaten kurz überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln entkernen und in Stücke schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Geschälte Zwiebel hacken. Zucchini waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.
- Das Öl erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, übriges Gemüse hineingeben, anbraten und würzen. 1 Tasse Wasser zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Jetzt die Oliven in Ringe schneiden.
- Die Nudeln in Salzwasser garen. Dann abgiessen, abschrecken und abtropfen lassen. Nudeln mit Gemüse, Oliven und Basilikum mischen, auf Teller anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

en Guete / guten Appetit / bon appétit / buon appetito