

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Sommerlicher Pasta-Salat



mehr Kochtipps:
[lifechannel.ch/kochtipp](https://www.lifechannel.ch/kochtipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen
2. Zucchini in ca. 4 cm langen Stäbe schneiden
3. Rote Zwiebel in kleine streifenförmige Stücke schneiden
4. Auberginen in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
5. Ziegenkäse in ca. 7 mm breite Scheiben schneiden, diagonal halbiert
6. Basilikum zupfen und fein schneiden
7. Auberginen, Zucchini und rote Zwiebel mit Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier belegten Blech mischen
8. Ca. 15 Minuten backen
9. Blech herausnehmen, Gemüse in eine grosse Schüssel geben
10. Pasta im siedenden Salzwasser al dente kochen und abtropfen

Zutaten

500 g	Auberginen
400 g	Zucchini
1	rote Zwiebel
3 EL	Olivenöl
250 g	Teigwaren
5 EL	Aceto Balsamico Bianco
2 EL	Olivenöl
150 g	Ziegenkäse
½ Bund	Basilikum, grob zerzupft

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 11.** Pasta zum Gemüse geben und mischen
- 12.** Essig und Öl dazugiessen und würzen
- 13.** Pasta-Salat zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen
- 14.** Käse und Basilikum unter den Pasta Salat mischen und anrichten