

*Rezept der Woche*

# *Sommerpasta mit Aubergine, Tomaten und Zucchini*



Penne  
 1 Zucchini  
 1 Aubergine  
 3 Tomaten  
 2 Knoblauch-Zehen  
  
 1 EL Olivenöl  
 Gemüsebrühe  
 Salz  
 Pfeffer  
 Thymian  
 ½ Bd Basilikum

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Inzwischen Zucchini und Auberginen waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln.

Knoblauch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze in ca. 1–2 Minuten glasig dünsten. Gemüse zugeben und mit Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bei mittlerer Hitze 7-10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Nudeln abgießen und mit Basilikum unter das Gemüse mengen. Auf Tellern anrichten und genießen.

Fertig!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)