



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

## Pasta Toscana mit Gemüsewürfel

## PASTA TOSCANA CON VERDURE A DADINI

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

500 g Pasta Toscana „Strozzapreti“\*  
 1 Glas Gewürfelte Tomaten | Pomodoro cubettato\*  
 2 EL Natives Olivenöl extra - DOLCE\*  
 1 EL Tomatenmark 2-fach konzentriert\*  
 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe  
 1 Aubergine & 1 gelbe Paprika  
 1 Karotte & 1 Lorbeerblatt  
 1/2 Glas Grüne Oliven | Olive verdi in salamoia\*  
 2 EL Kapern in Meersalz | Capperi in sale marino\*  
 Salz & Pfeffer aus der Mühle  
 150 g Pecorino  
 Frischer Basilikum

### ZUBEREITUNG

- ▮ Die Pasta nach Packungsangabe al dente kochen.
- ▮ Zwiebel und Knoblauch schälen, klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Aubergine, Karotte und Paprika würfeln und für ca. zwei Minuten mitdünsten.
- ▮ Kapern gut abwaschen und mit den gewürfelten Tomaten, Tomatenmark, Oliven und dem Lorbeerblatt zum Gemüse geben. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- ▮ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▮ Die fertige Pasta zur Sauce geben und gut vermengen.
- ▮ Zusammen mit geriebenem Pecorino servieren.

**TIPP:** Garnieren Sie den Teller mit frischem Basilikum.

\*aus dem LaSelva-Sortiment