



Pasta mit mediterranem Sugo und geräuchertem Scamorza Käse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Urlaubsküche, frisch, herzhaft, fleischlos, preiswert

Zutaten

- 400 g Pasta, z.B. Spaghetti, Makkaroni oder Tagliatelle
- 250 g geräucherter Scamorza, klein gewürfelt (Geht auch mit Mozzarella)
- 300 ml Gemüsebrühe (Siehe auch Gekonntgekocht Gemüsebrühe)
- Je 1 kleine grüne, rote und gelbe Paprikaschoten, entkernt, geviertelt
- 3 mittelgroße Tomaten, entkernt in Würfeln
- 2 junge Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, gewürfelt
- 100 g Zucchini, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 knapper El frischer Rosmarin, gezupft, gehackt
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze 220 ° C hoch schalten.

Schritt3

Die halbierten Paprikaschoten auf das geölte, flache Backblech legen und ca. 20 min. rösten; dabei kann die Haut ruhig schwarz werden.

Schritt4

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen, in Würfel schneiden.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Den gehackte Rosmarin mit dem Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten.

Schritt7

Den Frühlingslauch und Zucchiniwürfel dazu geben, salzen, pfeffern. Die Paprikawürfel unter schwenken, mit der Gemüsebrühe aufgießen, 7-8 min. köcheln lassen.

Schritt8

Leicht mit dem Stabmixer pürieren, kurz vor dem Servieren die Tomaten zufügen.

Schritt9

Zeitgleich die Pasta nach Packungsanweisung "bissfest" in Salzwasser kochen, abgießen, anrichten.

Schritt10

Sugo darüber geben, und die Scamorza Würfel darüber streuen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Sugo, Vegetarisch **Tags:** fleischlos, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-mit-mediterranem-sugo-und-geraeuchertem-scamorza-kaese/>