



*Aus Pastaresten vom Vortag lässt sich ganz leicht dieser leckere, sättigende Salat zubereiten.
Dafür lohnt es sich, auch mal absichtlich zu viel Nudeln zu kochen.*

Pastasalat mit Röstgemüse

Für 2 Portionen

**125 g rohe oder 375 g gekochte Pasta | Salz |
½ kleine Aubergine | ½ rote Paprikaschote |
½ gelbe Paprikaschote | ½ kleine Zucchini |
1 EL Olivenöl | 1 EL Basilikumpesto |
Pfeffer aus der Mühle**

Die Pasta in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Aubergine, Paprikaschoten und Zucchini in 1 ½ cm große Würfel schneiden. Die Auberginen- und Zucchiniwürfel mit Salz bestreuen und 10 Minuten stehen lassen, dann ausdrücken. Das Gemüse im Öl 3–4 Minuten anbraten, auskühlen lassen. Die abgekühlte Pasta mit dem Gemüse und dem Pesto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.