

Nudelauf mit Cabanossi

400 g Paprikaschoten (grün und rot)
200 g Zwiebeln
200 g Zucchini
250 g Cabanossi
2 EL Öl
50 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
500 ml Tomatenpüree (Packung)
Salz, Pfeffer
1 EL Kräuter der Provence
400 g Röhrennudeln (Rigatoni)
60 g Emmentaler
Schnittlauchröllchen

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln pellen und ebenfalls fein würfeln.

Die Zucchini zuerst längs vierteln und dann in Scheiben schneiden. Die Cabanossi ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Öl erhitzen. Paprika- und Zwiebelwürfel darin 2 Minuten anschwitzen, dann die Zucchini dazugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse mit Rotwein ablöschen. Tomatenmark und Tomatenpüree dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence kräftig abschmecken.

Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Emmentaler fein reiben. Nudeln mit der Tomatensauce und den Cabanossischeiben vermengen.

Alles in eine Auflaufform füllen, mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen, im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen.