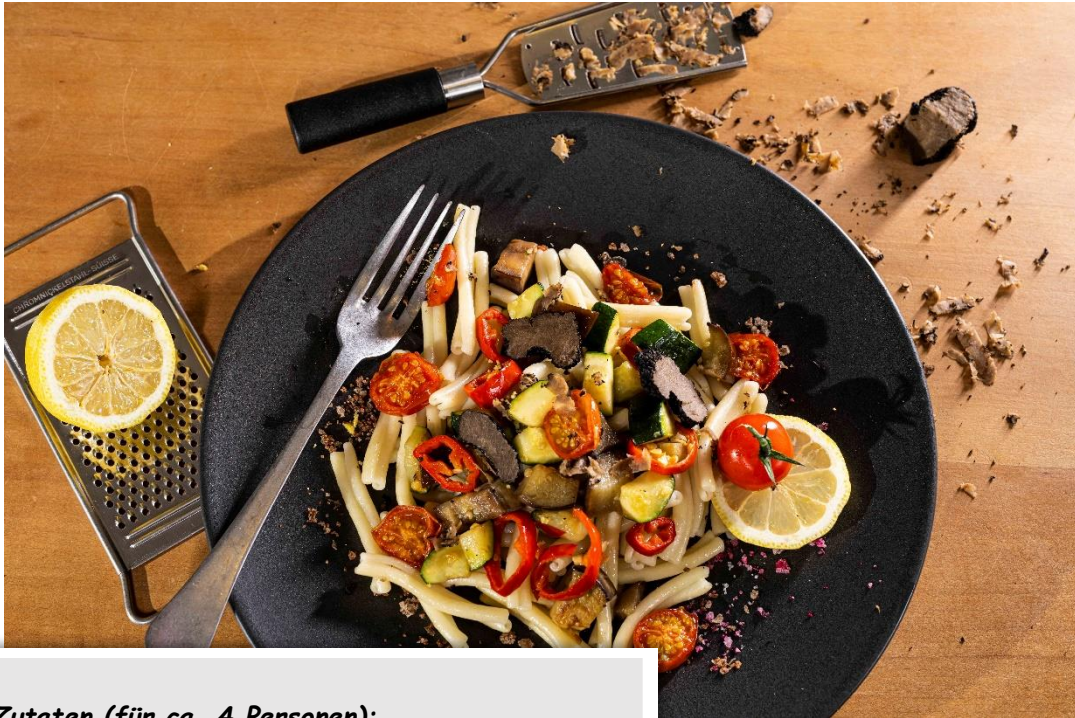


Casarecche verdure e profumo di tartufo - vegan



Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 500 g Casarecche
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Peperoncino mittelscharf
- 12 Cherrytomaten
- 1 Zitrone
- 1 Trüffel
- 1 dl Olivenöl kaltgepresst

Zubereitung:

- Zucchini und Auberginen in Würfel schneiden
- Peperoncino in feine Rondellen schneiden
- Das Gemüse in Olivenöl leicht anbraten
- Cherrytomaten halbieren und mit Maladera Olivenöl beträufeln
- Ca. 10 Minuten im Ofen (Umluft) garen lassen
- Casarecche in leicht kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen
- Casarecche mit den anderen Zutaten mischen
- Nach belieben geriebene Zitronenschale und gehobelten Trüffel darüber geben