

Reisnudeln mit gebratenem Gemüse und Tomatensauce

Zutaten für 6 Portionen:

1000 g	Reisnudeln (glutenfrei)
4	Zucchini
2	Auberginen
2	Zwiebeln
6	Champignons
6 EL	Olivenöl

Sauce:

4 Dosen	Tomaten in Stücken
2	Zwiebeln
4 EL	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer
60 g	Pinienkerne
120 g	Parmesan
	Salz und Pfeffer
6 EL	Olivenöl

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und bei Seite stellen.

Für die Sauce die Zwiebel fein hacken. Einen Topf heiß werden lassen und darin das Olivenöl erhitzen, die fein gehackten Zutaten darin anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und mit schwitzen lassen, dann die Tomaten unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bei niedriger Hitze leise köcheln lassen.

Aubergine vierteln und würfeln. Zucchini vierteln und würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen dann die Aubergine und die Zucchini kräftig anbraten, bis sie von allen Seiten braun werden und das Fett wieder abgeben. Die Zwiebeln und die Pilze untermengen und braten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

In der Zwischenzeit in einem Topf mit kochendem Salzwasser die Reisnudeln al dente kochen. Auf Teller verteilen und mit der Tomatensauce, dem Gemüse, den Pinienkernen und dem geriebenen Käse servieren.