

PASTA MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI UND AUBERGINE

Zubereitungszeit **25 Minuten**
Kalorien pro Portion **3.416 kJ / 816 kcal**



© Pasta mit gegrillten Zucchini und Aubergine. Interessiert? Hier geht es zum Reze

Zutaten für 4 Personen

200 g Gimlet-Pasta
200 g Auberginen
250 g Zucchini
10 g Olivenöl
20 g Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Esslöffel getrocknete Kräuter der Provence
2 Esslöffel frische Basilikums

Zubereitung:

1. Die Pasta al Dente kochen.
2. Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Sojasauce und getrockneten Kräutern mischen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten grillen. Mit der gekochten Pasta und frischem Basilikum servieren.