

# Rezeptvorschlag für Grill-Nudeln

## Grill-Nudeln mit Grill-Gemüse

250 g Grill-Nudeln

3 Paprikaschoten, 1 Aubergine, 2 Zucchini 2

Knoblauchzehen, fein gehackt

8 EL Olivenöl, 5EL Balamico, 2 EL Wasser

1 EL Agavendicksaft

1 Bund Basilikum, fein geschnitten

50 g Parmesan

Salz und Pfeffer

Paprikaschoten halbieren, auf einem Backblech bei 220 °C garen, bis die Haut dunkel wird.

Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden und salzen, anschließend wie Paprika

garen. Herausnehmen und halbieren. Die Paprikaschoten häuten und grob stückeln.

Grill-Nudeln kochen und in eine Schüssel geben. Olivenöl, Balsamico, Agavendicksaft, Wasser, Pfeffer, Salz und Knoblauch miteinander verquirlen und den Nudeln hinzugeben, ca. 10. Min. ziehen lassen. Grillgemüse, Basilikum hinzufügen und mit Parmesan bestreuen.