

# FREGOLA SARDA PASTASALAT

---

## Zutaten

- 8 dl [Gemüsebouillon](#)
- 250 g Fregola Sarda Pasta
- 2 rote Peperoni, in breiten Streifen
- 2 Zucchini, in breiten Streifen
- 1 EL [Arrabbiata Gewürzmischung](#)  
oder 2 EL [Herbes de Provence](#)
- 2-3 EL Olivenöl

## Zubereitung

Backofen auf dem Grillstand auf 250°C vorheizen. Gemüsebouillon aufkochen und Fregola Sarda Pasta in die Pfanne geben, ca. 12 Minuten kochen lassen bis die Pasta al dente ist. Mit einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Olivenöl und Arrabbiata oder Herbes de Provence zusammenmischen und die Peperoni- und Zucchettistreifen damit bestreichen. Das Gemüse auf einem mit Olivenöl eingefettetem Backblech ausbreiten und im Backofen ca. 20 Minuten grillieren. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

