



### Hozzávalók:

40 dkg valamilyen olasz tészta, például farfalle (masni- vagy pillangótészta), só, 1-1 nagy piros, sárga és zöld húsú paprika, 1 zsenge padlizsán (kb. 30 dkg), 5-6 evőkanál olívaolaj, 4 gerezd fokhagyma, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 2-3 ágacska friss kakukkfű, 2-3 evőkanál lecsöpögtetett konzerv kapribogyó

1. A tésztát hagyományos módon, lobogva forró, enyhén sózott vízben kifőzzük, leszűrve lecsöpögtetjük.
2. Közben a paprikákat kicsumázzuk, a padlizsán mindkét végét levágjuk, és az így előkészített zöldségeket apróra (ez nem tévedés, tessék csak megnézni a képen) vágjuk.
3. Együtt a megforrósított olajra dobjuk, a zúzott fokhagymával fűszerezzük, és kevergetve 3-4 percig pirítjuk. Ezután kissé megsózzuk, megborsozzuk, a finomra vágott kakukkfűvet és a lecsöpögtetett kapribogyót hozzáadjuk. Végül a tésztát beleforgatjuk, és már tálaljuk is.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 522 kcal