

# Makkaroni mit feinem Gemüse und gehobeltem Asmonte Käse



Christian Gaspar  
Küchenmeister



## ZUTATEN FÜR 4 PERS.

230 g	Makkaroni
80 g	Zucchini
100 g	Strauchtomaten
60 g	Sellerie
80 g	Seitlinge
1 Stk.	Avocado
60 g	Gelbe Rüben
60 g	Karotten
100 g	Zwiebel geschnitten
3 Stk.	Knoblauch geschnitten
50 ml	Olivenöl
Etwas	Gemüsefond Salz, Pfeffer
2 EL	Petersilie gehackt
80 g	Asmonte Käse

## ZUBEREITUNG

### Makkaroni

Die Makkaroni in leicht kochendem Salzwasser „al dente“ kochen und abseihen.

Das Gemüse waschen, schälen und putzen. Anschließend in beliebige Größen bzw. Stücke schneiden. Die fein geschnittenen Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anrösten. Das geschnittene Gemüse nun kurz mitrösten, mit etwas Gemüsefond angießen und das Ganze leicht schmoren lassen. Die vorgekochten, noch warmen Makkaroni dazugeben und alles gut durchmengen. Danach kurz ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie vollenden.

Auf Teller anrichten und den gehobelten Asmonte Käse darüber streuen.

### Anmerkung

Als „al dente“ bezeichnet man noch bissfeste Teigwaren – nicht roh oder ungekocht. Anstatt Petersilie eignen sich auch Kräuter wie Schnittlauch, Majoran oder Basilikum sehr gut.