



# VERMICELLI

PASTA DI SEMOLADI GRANO DURO

## VERMICELLI ALLE VERDURE

- 1.5 dl Olivenöl, extra virgine
- 2 rote Tomaten, gewürfelt
- 1 kleine grüne Paprika, gewürfelt
- 1 kleine gelbe Paprika, gewürfelt
- 1 Teelöffel Oregano
- 10 Basilikum-Blätter, in kleine Stücke geschnitten
- Salz und Pfeffer in ausreichender Menge
- 500 g Inpetto Vermicelli
- 100 g geriebener Parmesan

Öl in einen Topf geben und erhitzen. Tomaten, Paprika, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzugeben. Pasta kochen. Abgießen und in den Topf geben, alles gut vermischen. Parmesan hinzufügen. Servieren.

**Tipp:** je 100 g Pasta - 1 L Wasser - 10 g Salz.