



**Kochen  
mit Globus**

**Gebratene Merguez  
mit Sommergemüse auf Penne**



## Zutaten:

4 Stück Merguez  
100 g Zucchini  
100 g rote Paprika  
30 g junger Spinat  
30 g rote Zwiebeln

2 El Olivenöl  
150 g Penne Nudeln  
50 g grünes Pesto  
Salz, Pfeffer

*Dazu passt: Ein Rotwein*

 4–6 Personen

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

 Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Merguez schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Danach die Zucchini waschen, halbieren und dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Merguez in etwas Olivenöl scharf anbraten, das Gemüse hinzugeben und mit anbraten, sodass es noch leichten Biss hat. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Die Penne Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser garen. Anschließend abgießen und zum Gemüse hinzugeben. Den Spinat waschen und kurz mit anschwitzen. Anschließend mit dem Pesto vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

