**Σπαγγέτι με ψητά λαχανικά (χορτοφαγικό)**

*****Για 4 μερίδες*

Χρόνος προετοιμασίας 20 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 35 λεπτά

Θερμίδες: 387 ανά μερίδα

**Υλικά**

* 1 χοντρό κολοκύθι σε φετάκια
* 1 μέτρια μακριά μελιτζάνα σε ρόδες
* 1 χοντρό καρότο σε λεπτά φετάκια
* 1 μέτριο κρεμμύδι σε φέτες
* 1 κόκκινη, 1 κίτρινη και 1 πράσινη πιπεριά σε φετάκια

Για το ντρέσινγκ

* ¼ κούπας εκλεκτό ελαιόλαδο
* 1 κ.γ δεντρολίβανο
* 1κ.γ θυμάρι
* 1κ.γ ξυρό βασιλικό ή μαιντανό
* ½ κ.γ ρίγανι
* Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σπαγγέτι

* 300γρ σπαγγέτι
* 2 Κ παρμεζάνα
* 3 Κ ξίδι βαλσάμικο

**Εκτέλεση**

1. Βάλτε όλα τα υλικά για το ντρέσινγκ σε ένα βάζο με καλό κλέισιμο και χτυπήστε το να ανακατευτούν καλά.
2. Αλατίστε τις μελιτζάνες και τα κολοκυθάκια κι αφήστε τα να σταθούν για 30 λεπτά.
3. Ξεπλύνετε τα καλά και στραγγίστε τα να φύγει η περίσσεια του νερού.
4. Αραδιάστε τα λαχανικά σε ταψί του φούρνου στρωμένο με λαδόχαρο και ελαφρά λαδωμένο και ραντίστε τα με το λάδι και τα μυρωδικά.
5. Ψήστε στους 230 βαθμούς Κελσίου για 35 λεπτά.
6. Βράστε τα σπαγγέτι σε αλατισμένο νερό σύμφωνα με τις οδηγίες στο κουτί.
7. Στραγγίστε τα καλά και αδειάστε τα σε 4 πιάτα σε ίσες μερίδες.
8. Μοιράστε τα ψιτά λαχανικά στα πιάτα και ανακατέψτε τα με το σπαγγέτι.
9. Ραντίστε τα με το ξίδι βαλσάμικο και πασπαλίστε τα με την παρμεζάνα.
10. Σερβίρετε αμέσως.