

# PENNE MET AUBERGINE EN COURGETTE - V

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

300 g volkoren penne

1 grote courgette

1 aubergine

10 kerstomaten of 2 gewone tomaten

1 teentje look

2 bollen mozzarella

handvol verse basilicum

2 el olijfolie

peper en zout

1tl spaghettikruiden

## BEREIDINGSWIJZE

Snij de courgette en de aubergine in blokjes

Snij de kerstomaatjes in 4

Snij de mozzarella in blokjes

Snij de basilicum fijn

Kook de pasta al dente (zie verpakking). Doe de olijfolie in een anti-aanbakpan en verhit tot de pan heel warm is. Bak de courgette- en aubergineblokjes tot ze mooi bruin zien.

Voeg de versnipperde look en de kerstomaatjes toe en laat 5 minuutjes meestoven op een zachter vuur. Kruid naar smaak met peper, zout en

spaghettikruident.

Doe de pasta bij de groentenmengeling. Meng net voor het serveren de mozzarella en de basilicum onder de pasta.

Recept van Infralighe Leuven

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

430 kcal – 23g EW – 12g V – 51g KH

**SMAKELIJK!**