



OVERHEERLIJKE PASTA OVENSCHOTEL VOL GROENTE

NODIG

1 aubergine in blokjes
1 courgette in blokjes
500 gram pasta
1 bol mozzarella
25 gram geraspte kaas
paneermeel of broodkruim

SAUS

1 teen knoflook
4 ansjovis
basilicum steeltje gehakt
snufje gemaalde chilipepers
half glas wijn
1 blik tonijn
1 el kappertjes
2 blikken tomatenblokjes
peper en zout

DOEN

1. Bak de courgette en aubergine gaar, in olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier.
2. Maak de saus. Fruit knoflook, basilicumblaadjes, rode peper, ansjovis in de olie van de tonijn. Doe de kappertjes erbij, bak 1 minuut mee. Blus met witte wijn.
3. Voeg de blikken tomaten toe en laat de saus zachtjes pruttelen. Kook de pasta volgens de verpakking. Verwarm de oven op 180 °C.
4. Meng de blokjes aubergine en courgette door de saus en meng de pasta er door heen. Doe het geheel in een ovenschaal. Verdeel de geraspte kaas, blokjes mozzarella en paneermeel over het gerecht en zet ongeveer 30 minuten in de oven.
5. Haal uit de oven en garneer eventueel nog met verse basilicum, serveer met een salade.



WWW.BONAPETIT.NU