



Vegetarische pasta met gegrilde groenten

NODIG

- 4 pers
- 40 minuten

- 1 aubergine in dunne plakjes
- 1 courgette in dunne plakjes
- 2 tenen knoflook geperst
- 500 gram kleine tomaatjes
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 1 el balsamico azijn
- 500 gram pasta (bijvoorbeeld penne of fusilli)
- 1 bol burrata
- handvol pijnboompitten
- verse basilicumblaadjes
- olijfolie
- zout en peper naar smaak

DOEN:

1. Verwarm oven op 220 °C. Meng de groente met olijfolie, kruiden, knoflook, balsamico azijn, peper en zout. Leg ze op een ovenplaat met bakpapier en zet ongeveer 25 minuten in de oven, tot de groente gaar zijn. Roer regelmatig. Let op: elke oven is anders.
2. Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking in een grote pan met gezouten water. Giet af wanneer de pasta al dente is.
3. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Haal ze van het vuur en zet opzij.
4. Meng de gegrilde groenten en pijnboompitten door de gekookte pasta. Voeg wat extra olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper naar smaak.
5. Snijd de burrata in stukjes en verdeel deze over de pasta en groenten. Garneer het gerecht met verse basilicumblaadjes.



zomers
genieten

WWW.BONAPETIT.NU