



3

Vegetarian

Fusilli alla norma



Bereidingstijd
25 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pers de knoflook en snijd de aubergine in stukjes. Breng de aubergine op smaak met peper. Verhit de olijfolie in een pan, fruit de knoflook en bak de aubergine circa 5 minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en breng op smaak met de oregano, Italiaanse kruiden en peper en zout. Bak nog circa 8-10 minuten mee. Voeg vervolgens de pasta toe en schep door. Maak af met de ricotta en blaadjes basilicum.

Ingrediënten

- ☐ 50 g PS. life fusilli
- ☐ 25 g ricotta
- ☐ 150 g aubergine
- ☐ 100 g tomatenblokjes
- ☐ 1 teentje knoflook
- ☐ 2 el olijfolie
- ☐ 2 takjes basilicum
- ☐ Snufje oregano
- ☐ Snufje Italiaanse kruiden
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	429 kcal
Koolhydraten	22 g
Vet	24 g
Vezels	19 g
Eiwit	19 g