



Pasta met aubergine en tomatensaus

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 400 g Aubergine
- 1 Blik Tomaten, geplet, ingeblikt
- 200 ml Water
- 300 g Pasta
- 2 el Olijfolie

Instructie

1. Bereid de pasta zoals beschreven op de verpakking
2. Verwarm olijfolie op een medium vuurtje. Voeg de aubergine toe en laat ca. 3 minuten fruiten totdat de aubergine zacht is.
3. Voeg de geplette tomaten toe (inclusief het vocht), voeg wat water toe en een blokje Maggi groentebouillon toe en laat 15 minuten sudderen
4. Serveren maar!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	69.58 g
Energie	407.14 kcal
vetten	9.36 g
Eiwit	12.76 g

27 Min

4