



## Gegratineerde ratatouille met feta kaas

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 200 g Courgette
- 200 g Aubergine
- 300 g Tomatenpassata
- 200 g Rode paprika
- 80 g Feta
- 50 g Pijnboompitten
- 200 ml Water

### Instructie

1. Snij de courgette, aubergine en paprika in blokjes en bak ze ca. 10 minuten in een pan met wat olijfolie. Ondertussen verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Voeg 200 ml water en het MAGGI groentebouillonblokje toe en laat voor 3 minuten sudderen. Voeg daarna de tomatenpassata toe en verwarm het al roerende in de pan. Let op dat je de passata niet laat koken.
3. Verdeel de groenten over 4 schaaltes en voeg de feta en pijnboompitten toe. Voeg nu ook het mengsel van de bouillon en passata toe.
4. Zet de schaaltes in de oven en bak bruin voor ca. 5 minuten in de oven. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

25 Min

koolhydraten	13.95 g	4
Energie	197.51 kcal	
vetten	13.64 g	
Eiwit	7.45 g	