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 ºC.

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 schaaltjes en voeg de feta en pijnboompitten toe. Voeg nu ook het mengels van de bouillon en passata toe.

4. Zet de schaaltjes in de oven en bak bruin voor ca. 5 minuten in de oven. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

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

25 Min

4