



Snelle pasta met tomaat-auberginesaus

Ingrediënten

- 10 g MAGGI Groentebouillon
- 150 g Pasta, droog, niet verrijkt
- 290 g Aubergine
- 1 el Olijfolie
- 0.1 l Water
- 400 g Tomaten, geplet, ingeblikt
- 15 g Verse Basilicum

Instructie

1. Bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de aubergine in blokjes van 1 cm. Bak de blokjes aan in olijfolie totdat ze bruin en zacht worden.
2. Breng het water in een pannetje aan de kook en los het MAGGI bouillonblokje hierin op. Voeg de bouillon samen met de tomatenblokjes toe aan de gebakken aubergine. Laat het geheel 15 min. op laag vuur inkoken. Hak ondertussen de basilicum grof.
3. Serveer de fusilli met de saus en garneer het gerecht met de grof gehakte basilicum.
4. Je kunt deze snelle pasta met tomaat-auberginesaus drie tot vier dagen in de koelkast bewaren. In de vriezer blijft de pasta zelfs drie maanden lekker! Om de pasta op te warmen, kun je deze het beste eerst ontdooien en vervolgens langzaam opwarmen in een pan op middelhoog vuur. Om de saus weer lekker smeuïg te maken kan je een scheutje water of olijfolie toevoegen en klaar is kees! Zo geniet je keer op keer met Maggi.
5. Er zijn talloze snelle pastarecepten die perfect passen bij jouw voorkeur en beschikbare ingrediënten.

Voedingswaarden tonen

20 Min

koolhydraten	80.1 g
Energie	457.43 kcal
vetten	10.03 g
Eiwit	15.42 g

2