



Ingrediënten

- 1 zakje Lignavita Fusili
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 verse tomaat
- ½ rode paprika in kleine stukjes
- ½ courgette in kleine stukjes
- 1 handje champignons
- 1/4 brocolli
- snuifje chilipoeder
- uienpoeder
- Paprikapoeder
- Verse basilicum
- zeezout en verse zwarte peper

Italiaanse pasta met zuiderse groentjes

Bereidingswijze

Breng water aan de kook & kook de fusilli in circa 6 minuten gaar.

Maak de groenten schoon, verwijder de zaadlijsten en uiteinden en snijd de groenten in kleine stukjes. Verhit in een wokpan de olijfolie en bak de groentjes 5 minuten, voeg de laatste 2 minuten de aubergine & champignons toe en kruid het geheel. Zet het vuur uit en schep de tomatenpuree door de groenten. Meng als laatst de pasta onder de groentjes

Variatietip

Ook lekker met spinazie of snijboontjes. Vervang de gedroogde kruiden door verse kruiden als tijm, rozemarijn of basilicum.

Serveersuggestie

Garneer met blaadjes basilicum