PS. food & lifestyle

2A Vegetarisch

Penne met gestoofde tomaat en aubergine

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook de penne circa 15-20 minuten in een ruime hoeveelheid water. Verhit ondertussen de olie in een pan en fruit de knoflook en de ui kort aan. Voeg de tomaat en aubergine toe en roerbak circa 2 minuten mee. Doe 100 ml bouillon erbij en stoof op laag vuur, met de deksel op de pan, in 12-15 minuten gaar. Als er te veel bouillon verdampt giet er dan nog een scheutje bij. Giet de penne af en schep door de gestoofde tomaat en aubergine. Schep de pasta in een diep bord en breng eventueel nog op smaak met wat peper en

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- [ ] 150 g tomaat in stukjes
- [ ] 150 g aubergine in stukjes
- [ ] ½ rode ui, gesnipperd
- [ ] 1 teentje knoflook, geperst
- [ ] 100-150 ml kruidenbouillon
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**281 kcal**
Koolhydraten	**18 g**
Vet	**12 g**
Eiwit	**21 g**