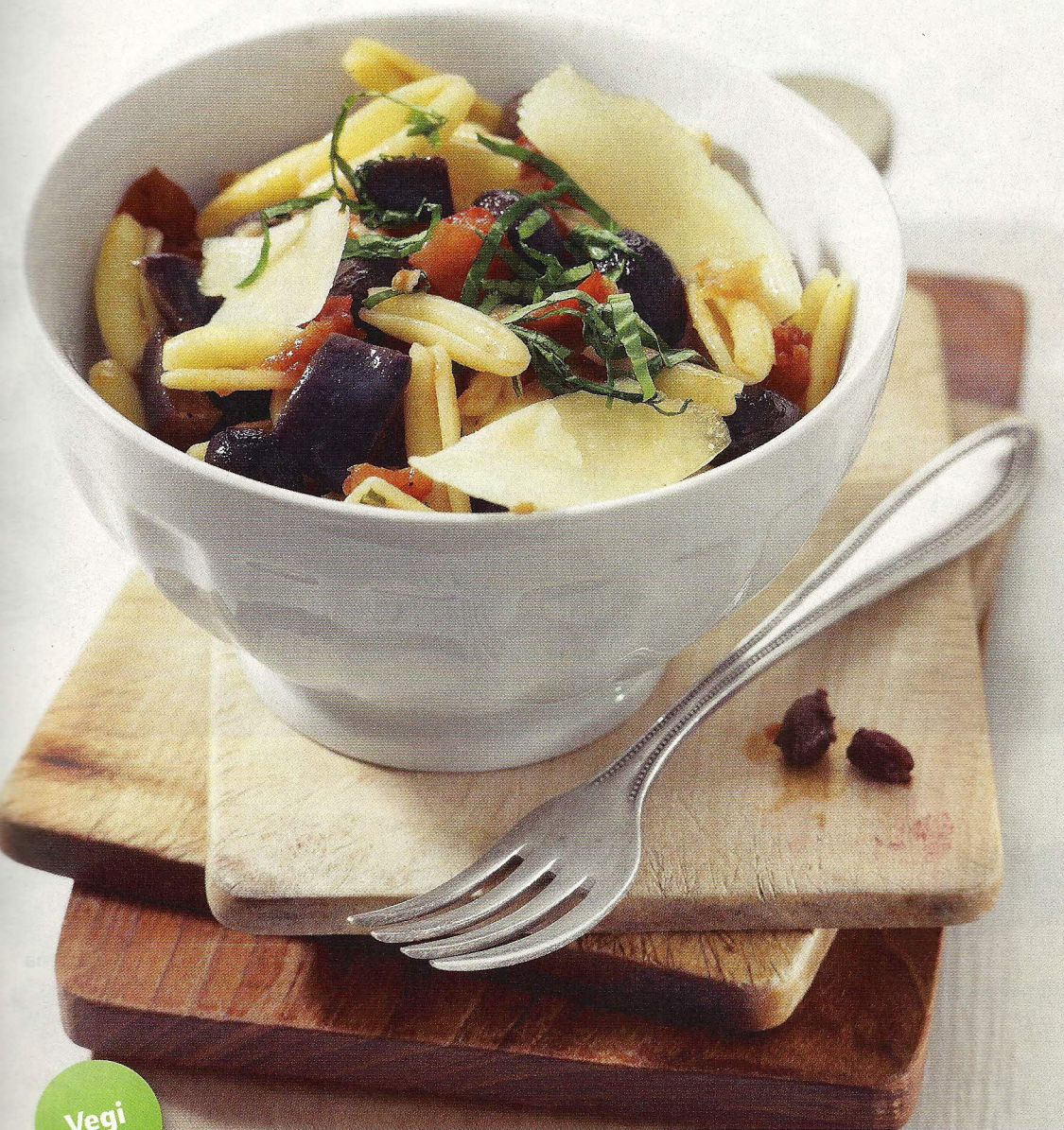


Pasta italiana

20 Minuten



Vegi



Zutaten

- 500g Teigwaren
- Salzwasser, siedend
- 1 Aubergine
- 4 Tomaten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 125g schwarze Oliven
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 100g halbharter Käse
(z. B. Pecorino)
- 1 Bund Basilikum
- 3 Esslöffel Olivenöl

Pro Person: 33g Fett, 26g Eiweiss,
100g Kohlenhydrate, 3344kJ (800kcal)

Kochanleitung



1
Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, beiseite stellen.



2
Aubergine und Tomaten würfeln. Aubergine im heissen Öl ca. 4 Min. rührbraten. Tomaten und Oliven begeben, ca. 2 Min. weiterrührbraten, würzen.



3
Teigwaren daruntermischen, nur noch heiss werden lassen. Käse grob darüberhobeln. Basilikum in Streifen schneiden, begeben. Öl darüberträufeln.

BESTELL-TIPP

Keine tropfenden Flaschen und Ölflecken in Schränken dank dem neuen Öl- und Essig-Dosierer von Betty Bossi. Er passt auf alle gängigen Flaschen und der Strahl lässt sich regulieren.
Bestellmöglichkeit Seite 28 und



www.bettybossi.ch