



Ingrediënten (4 personen)

- 300 gram penne
- 2 el olijfolie
- 2 aubergines
- 200 gram trostomaten
- 2 rode pepers
- 3 teentjes knoflook
- basilicum (fijngesneden)
- geraspte mozzarella

Voorbereiden

Snijd de aubergines in blokjes en blancheer ze gedurende 5 minuten in kokend water. Blancheren zal de aubergines verzachten, waardoor ze zacht en sappig worden. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking, tot hij beetgaar is en snijd de pepers in dunne reepjes. Gooi de zaden weg als je de hitte wilt verminderen. Pel de knoflookteentjes en snijd deze in dunne plakjes.

Bereiden

Verhit een pan met 2 eetlepels olijfolie. Bak de aubergines en de knoflook en breng op smaak met wat zout en peper voordat u de chilipepers en gehakte trostomaten toevoegt. Voeg ten slotte gekookte penne toe en bak 5 minuten onder af en toe roeren. Garneer met basilicum en geraspte mozzarella voor een authentieke Italiaanse smaak.

Bron: Yvonne