

Pasta Pesto met een twist

Gemaakt met biologische rode pesto met ricotta en walnoten. Gewoon even een paar scheppen erdoorheen roeren, opwarmen en klaar ben je. Gouden combinatie!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	25 minuten

Gemaakt met biologische rode pesto met ricotta en walnoten. Gewoon even een paar scheppen erdoorheen roeren, opwarmen en klaar ben je. Gouden combinatie!

Bereidwijze

- Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking.
- Hak de knoflook en ui fijn en snijd de aubergine in stukken.
- Verhit een koekenpan olijfolie en bak de ui en knoflook glazig, voeg de aubergine toe en bak totdat deze gaar is. Snijd de tomaatjes in partjes.
- Voeg toe aan je 'saus', samen met een paar volle eetlepels pesto en de pasta.
- Verwarm het geheel nog 2 minuten en breng op smaak met peper en zout.

TIP Lekker met een schep ricotta erop en wat fijngesneden basilicum.

Ingrediënten

- 100 gram pasta
- Betis bakolijfolie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 aubergine
- 1 handje cherry tomaten
- 4 el pesto Ricotta e Noci
- zout & peper
- basilicum (optioneel)
- ricotta (optioneel)

accessoires