

Pasta schelpen met aubergines / Pasta shells with aubergines



De boodschappen

- 2 grote aubergines
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels fijngesneden, verse basilicum
- 100 gram pecorino Romano cheese
- 1 teentje knoflook en 2 sjalotjes
- blik 400 gram taliaanse tomaten
- 300 gram conchiglioni pasta
- zeezout & gemalen zwarte peper

Zo maak je dit vegetarische pastagerecht

Snij de aubergines in blokjes en doe ze in een zeef.

Strooi 3-4 mespuntjes zout over de aubergineblokjes en laat ze uitlekken.

Kook intussen de pasta in water met zout in 15 minuten al dente.

Bak of frituur de blokjes aubergine goudbruin en krokant en laat de blokjes op keukenpapier uitlekken.

Snipper de knoflook en de sjalotjes en bak ze in twee eetlepels olijfolie zacht.

Voeg de aubergineblokjes, de tomaten en de fijn gesneden basilicum toe.

Maak de aubergine/tomatensaus af met zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Giet de gekookte pasta schelpen af en roer ze door de saus.

Rasp tenslotte een royale hoeveelheid kaas over de pasta en geef er gemengde sla bij.

Pasta schelpen met aubergines / Pasta shells with aubergines



Shopping list

- 2 large aubergines
- 2 shallots
- 400g tinned Italian chopped tomatoes
- 300g conchiglioni pasta (shells)
- sea salt & freshly ground black pepper
- 1 clove garlic
- 2 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons finely sliced, fresh basil
- 100g pecorino Romano cheese
- mixed green salad

How to make the vegetarian pasta

Cut the aubergines in cubes and place the cubes in a sieve.

Sprinkle 3-4 pinches of salt over the cubes and leave to drain.

Cook the pasta in salted water in 15 minutes al dente.

(Deep)fry the aubergine cubes golden brown and crisp and let the cubes drain on paper kitchen towels.

Chop the garlic and the shallots fine and fry them soft in 2 tablespoons of olive oil.

Add the aubergine cubes, the tinned tomatoes and the finely sliced fresh basil.

Finish the aubergine/tomato sauce by adding sea salt and freshly ground black pepper to taste.

Drain the cooked pasta shells. Stir them into the sauce.

Finally grate a generous amount of cheese on the pasta and serve with a green salad.