

Met pasta gevulde aubergine

Benodigheden voor 6 personen:

- ❖ 2 aubergines
- ❖ 2 lente-uitjes
- ❖ 200 gr korte pasta (mini Penne of trofi)
- ❖ 200 gr tomatensaus
- ❖ 250 gram saucijzen gehakt
- ❖ Groot zakje mozzarella
- ❖ 25 gr Parmezaanse kaas
- ❖ 1 tros basilicum
- ❖ 1 el. Extra vierge olijfolie
- ❖ 1 tl. erbe picante Italiaanse kruiden
- ❖ Zout en Peper



Bereidingswijze:

Snijd 2 grote aubergines doormidden en snijdt de binnenkant met de punt van een mes in blokjes eruit. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje extra vierge olijfolie en bak 20 minuten in de oven op 200 ° C, totdat ze zacht zijn en de huid lichtjes gerimpeld is. Rul het gehakt en bak licht bruin. Snijd ondertussen 2 lente-uien en fruit ze in een pan met wat olijfolie. Voeg het vruchtvlees in kleine blokjes toe en bruin in een pan met de uien. Breng op smaak met de kruiden een paar blaadjes gehakte basilicum. Snijd afzonderlijk de in blokjes gesneden mozzarella. Kook 200 g korte pasta al dente in veel kokend water, laat uitlekken en breng op smaak met 200 g tomatensaus en het aubergines mengsel. Voeg de in blokjes gesneden mozzarella toe aan het mengsel met de pasta en vul dan de halflege aubergines, leg ze in een ovenschaal en zet nog 20 minuten in de oven van 180 graden.