

Ingrediënten voor 4 personen

500gr penne; 2 aubergines; 600 gr tomaten in blik; 1 ajuin; paar teentjes look; handvol verse basilicum; 2 theelepels oregano; 3 a 4 bolletjes mozzarella; olijfolie; peper en zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Penne met aubergine

Vegetarische ovenschotel van pasta en aubergine

### Hulpmiddelen

Grote ovenschotel, mixer, oven, grote pan, kookpot

### Vorbereiding

De aubergines overlangs in 4 snijden en vruchtvlees eruit snijden, aan de schil niet meer dan een halve cm laten zitten. Het vruchtvlees in kleine blokjes snijden, en de schil in reepjes van 1 cm breed snijden, en in de lengte halveren. De penne koken volgens de aanwijzingen op het pakje, afgieten en in de ovenschaal doen.

### Bereidingswijze

In de kookpot de fijngesneden ui en look aanfruiten in wat olijfolie, nadien de tomaten en de blokjes auberginevruchtvlees toevoegen en laten sudderen. In de grote pan de reepjes aubergineschil in olijfolie bakken. (kies de hoeveelheid olijfolie zelf in functie van Uw smaak, de groente slorpt heel wat op, maar zorgt dan voor wat extra calorietjes) De tomatensaus mag gemixt worden, of door een roerzeef, dit kiest U zelf. Nadien voegt U de fijngesneden basilicum en oregano, en de auberginereepjes toe. Kruiden met peper en zout naar smaak. Giet de saus over de pasta in de ovenschotel en meng goed onder elkaar, let erop dat de auberginereepjes over de hele schotel verdeeld zitten. Dek het geheel af met plakjes mozzarella. Plaats de schotel in een voorverwarmde oven (ik gebruik 200 graden hetelucht + grill) tot de kaas mooi gegratineerd is en dien onmiddellijk op.