3

Fusilli alla Norma

Zubereitungszeit
25 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Fusilli gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Den Knoblauch pressen und die Aubergine in Stücke schneiden. Die Aubergine mit Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch andünsten und die Aubergine ca. 5 Minuten braten. Die Tomatenwürfel hinzufügen und mit Oregano, Italienischen Kräutern sowie Pfeffer und Salz würzen. Noch ca. 8-10 Minuten mitbraten. Dann die Pasta hinzufügen und umschöpfen. Mit der Ricotta und Basilikumblättern abschließen.

Zutaten

- [ ] 50 g PS. life fusilli
- [ ] 25 g Ricotta
- [ ] 150 g Aubergine
- [ ] 100 g Tomatenwürfel
- [ ] 1 Knoblauchzehe
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] 2 Zweige Basilikum
- [ ] Prise Oregano
- [ ] Prise Italienische Kräuter
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**429 kcal**
Kohlenhydrate	**22 g**
Fett	**24 g**
Ballaststoffe	**19 g**
Eiweiß	**19 g**