



Mediterrane pasta met worst, aubergine en olijven

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌱 1 biologische ui
- 🌱 1 teen knoflook
- 🌱 1 aubergine
- 🌱 2 varkensbraadworsten
- 🌱 1 el milde olijfolie
- 🌱 1 g venkelzaad
- 🌱 250 g passata
- 🌱 150 g biologisch macaroni grande
- 🌱 120 g zwarte olijven zonder pit
- 🌱 8 g verse krulpeterselie

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui en snijd de teen knoflook fijn.
2. Snijd de aubergine in blokjes van 1½ cm.
3. Haal het vel van de worsten.
4. Verhit de olie in de hapjespan en bak het worstvlees 3 minuten op hoog vuur, druk het vlees met een houten lepel in stukjes.
5. Voeg de aubergine toe en bak 2 minuten mee.
6. Voeg de ui, knoflook en het venkelzaad toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur.
7. Voeg de passata toe en breng aan de kook.
8. Laat 10 minuten met de deksel op de pan op laag vuur stoven.
9. Kook ondertussen de pasta in 10 minuten beetgaar.
10. Laat de olijven uitlekken, halveer in de lengte en voeg de laatste minuut aan de saus toe.
11. Breng op smaak met peper.
12. Snijd de peterselie fijn.
13. Giet de pasta af en meng met de saus.
14. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de peterselie.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

