

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g macaroni
-  150 g spinazie
-  ½ aubergine
-  170 g geitenkaas
-  1 hand ongezouten walnoten

MATERIAAL: 2-persoons ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. 1 Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bereid de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Snijd de spinazie grof en de aubergine in blokjes.
4. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin de spinazie en aubergine 3 minuten, totdat de spinazie is geslonken.
5. Meng in een tweepersoons ovenschaal de macaroni met de spinazie, aubergine, de helft van de geitenkaas en een flinke snuf peper en zout.
6. Verdeel de rest van de geitenkaas en de walnoten over het pastamengsel en zet de ovenschaal 15 tot 20 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

