

Aubergineschotel



4 personen



60 minuten

Ingrediënten:

- 2 aubergines
- 3 eetl. olijfolie
- 4 eieren
- 2 pakjes biologische pastasaus
basilicum of 2 pakjes gezeefde tomaten
- 125 gr Grana Padano kaas (stuk),
geraspt of 125 gr 20+ kaas geraspt
- 1/2 bakje verse basilicumblaadjes (à 15
gr)
- 200 gr volkoren pasta

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Snijd de aubergines in de lengte in plakken.
3. Verhit de grillpan en grill de aubergine tot aan beide kanten grillstrepen zichtbaar zijn. Besprenkel met de olie en bestrooi met peper en zout naar smaak.
4. Klop de eieren los met 2 eetl. water, peper en zout.
5. Verdeel 1/3 van de saus in de ovenschaal. Bedek met 1/3 van de aubergine, 1/3 van het losgeklopte ei en 1/3 van de kaas. Maak zo nog 2 lagen. Bak in ca. 30 min. goudbruin. Bestrooi met het basilicum.
6. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking.