

# SALADE DE PÂTES AUX TOMATES CERISES, VEGGIE BAKES ET MOZZARELLA

## INGRÉDIENTS

1 paquet de veggie bakes Garden Gourmet

250 g de pâtes papillon

200 g de tomates cerises

Quelques brins de basilic frais

12 olives noires dénoyautées

Quelques cœurs d'artichauts

Poivre et sel

 1 PORTIONS

 21 MIN

 FACILE

Essaie cette délicieuse salade de pâtes veggie avec les veggie bakes de Garden Gourmet, avec des courgettes, de la mozzarella et des artichauts. Facile et délicieux !

## PRÉPARATION

### 1. Fais bouillir les pâtes et prépare les veggie bakes

Porte l'eau à ébullition et fais bouillir les pâtes.

Prépare les veggie bakes selon les indications sur l'emballage.

### 2. Fais revenir les cœurs d'artichauts

Coupe les tomates et les olives en tranches.

Mélange les pâtes avec les morceaux de tomates cerises, la mozzarella, les olives et les cœurs d'artichauts.

### 3. Coupe les légumes et mélange-les avec les pâtes

Pour les artichauts: cuisine avec huile d'olive et sel

### 4. Garnis, sers et profite des saveurs !

Garnis avec du basilic frais, du poivre et du sel.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**