

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**