

PASTASALADE MET VEGGIE BAKES TOMATO, COURGETTE EN MOZARELLA

INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet Veggies Bakes Tomato, Courgette en Mozzarella

250 gram vlinderpasta

200 gram cherrytomaatjes

een paar takjes verse basilicum

12 ontpitte zwarte olijven

een paar artisjokhartes

peper en zout

 1 PORTIES

 21 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer deze heerlijke vegetarische pastasalade met de Garden Gourmet Veggies Bakes Tomato, Courgette en Mozzarella. Makkelijk en lekker!

BEREIDING

1. Kook de pasta en bereid de Garden Gourmet Veggies Bakes Tomato, Courgette en Mozzarella

Breng het water aan de kook en kook de pasta. Garden Gourmet Veggies Bakes Tomato, Courgette en Mozzarella volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2. Bak de artisjokhartes bruin

Bak de artisjokhartes met olijfolie en zout.

3. Snijd de groenten en meng ze met de pasta

Snijd de tomaten en olijven in plakjes. Meng de pasta met de stukjes cherrytomaten, mozzarella, olijven en artisjokhartes.

4. Garneer, serveer en geniet van de smaken!

Garneer met verse basilicum, peper en zout.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**