SALADE DE PÂTES & VEGGIE BURGER À L'ITALIENNE

1 PORTIONS | 21 MIN | FACILE

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

Prépare cette délicieuse salade de pâtes veggie avec notre Veggie Burger à l'italienne 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 coeurs 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 artichauds: 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