



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 artisjokharten

peper en zout



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 artisjokharten bruin

Bak de artisjokharten 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 artisjokharten.

4. Garneer, serveer en geniet van de smaken!

Garneer met verse basilicum, peper en zout.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP [GARDENGOURMET.BE/NL](https://gardengourmet.be/nl)