



Hoofdgerechten

Rigatoni met geroosterde groenten & pesto-kruidensaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram parmezaanse kaas (geraspte)
2 eetlepels rode pesto
400 gram rigatoni
1 rode paprika (in grote stukken)
1 courgette (in halve schijfjes)
1 aubergine (in halve schijfjes)
2 theelepels oregano (gedroogde)
basilicum (verse)
oregano (verse)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de rigatoni volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Doe de groenten in een ovenschotel, overgiet met olijfolie, kruid met gedroogde oregano, peper en zout en schuif in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 20 minuten.

Meng de rigatoni onder de pesto en de groenten.

Werk het geheel af met parmezaan en verse kruiden.

Keukenbenodigdheden

Oven

