

## Pasta met aubergine en courgette

(vegetarisch)

Voor 2 personen: 4 lente-uitjes of 1 kleine ui, klein gesneden – 1 teentje knoflook, geperst – 1 el olijfolie – 1 kleine aubergine, in stukjes – 1 kleine courgette, in stukjes – ½ blik tomatenblokjes – 2 takjes verse oregano of 1 tl gedroogde – zout, peper – 1 tl pittig kruidenmengsel (bijvoorbeeld Dipper Siciliana van Oil & Vinegar) – Parmezaanse kaas – 1 el verse peterselie.

Doe de in stukjes gesneden aubergine in een vergiet en strooi er zout over. Laat 20 minuten staan, spoel af en droog de blokjes wat met keukenpapier. Verhit de olijfolie in een hapjespan of kleine braadpan, fruit de ui met het teentje knoflook op zacht vuur tot het begint te geuren. Doe de aubergine en courgette in de pan, zet het vuur hoger en roerbak de groenten zo'n 10 minuten. Doe de tomatenblokjes erbij en breng aan de kook. Zet het vuur zachter, voeg het pittige kruidenmengsel toe en laat het 10 minuten stoven. Doe de oregano erbij en voeg zout en peper naar smaak toe en stoof nog een paar minuten.

Serveer deze pastasaus op een pasta naar keuze en met de Parmezaanse kaas en de verse peterselie.

