



Zöldséges szélesmetélt Brie-vel és szárított paradicsommal

Hozzávalók

- 1 ek Maggi Ízvarázs Étélízesítő 10 féle zöldséggel
- 3 ek olívaolaj
- 1 fej vöröshagyma
- 1 szár brokkoli
- 3 gerezd fokhagyma
- 40 dkg tészta
- 5 dkg szárított paradicsom
- 10 dkg kockázott bacon
- 20 dkg Brie sajt
- 4 ek zsemlemorzsa
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. A tésztát a csomagolásán találhatóak szerint megfőzzük, az utolsó két percre hozzáadjuk a brokkolit, majd leszűrjük, egy deciliter főzővizet félreteszünk.
2. Közben egy nagyméretű serpenyőben az olajon megpirítjuk a bacont, majd hozzáadjuk a hagymát és üvegesre pirítjuk.
3. Hozzáadjuk a fokhagymát és a szárított paradicsomot, két percig tovább pirítjuk.
4. Felöntjük a főzővízzel, felolvasztjuk benne a sajtot, hozzáadjuk az Ízvarázs felét, majd hozzákeverjük a tésztát és jól összeforgatjuk.
5. Azonnal tálaljuk és a tálaláskor megszórjuk a maradék Ízvarázzsal összekevert kenyérmorzzával.

Tápérték adatok

Szénhidrát	59.77 g
Energia	645.18 kcal
Zsír	32.97 g
Fehérje	29.22 g
Telített zsírok	11.56 g

40 Perc

4 adag