



## Ratatouille tészta

### Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Milánói makaróni alap
- 200 g tészta
- 1.5 db padlizsán
- 0.5 db Tök, cukkini, bébi, nyers
- 3 gerezd fokhagyma
- 3 ek olívaolaj
- 2 tk Fűszerek, bors, fehér
- 5 dkg Feta sajt

### Elkészítés

1. A cukkinit és a padlizsánt kockákra vágjuk. A fokhagymát apróra vágjuk. Egy serpenyőben olívaolajon megpirítjuk a cukkinit és a padlizsánt. Amikor megpirultak, hozzáadjuk a fokhagymát, és további 2 percig sütjük. Ezután keverjük össze a Maggi Milánói makaróni alap tartalmát vízzel (a csomagoláson található utasítások szerint), és öntsük a serpenyőbe. Körülbelül 5-10 percig főzzük. Sóval, borssal és apróra vágott bazsalikkal ízesítjük.
2. Közben a tésztát sós, forrásban lévő vízben főzzük ki a csomagoláson lévő utasítások szerint. Al dente, azaz kissé alul főtt tésztát kell kapjunk. Főzés után szűrőedényben leszűrjük, és összekeverjük a zöldséges szósszal. Ne öblítsük le a tésztát hideg vízzel.
3. Feta sajttal és bazsalikkal díszítve tálaljuk.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	62.42 g
Energia	572.59 kcal
Zsír	29.79 g
Fehérje	15.91 g
Telített zsírok	7.51 g

🕒 30 Perc

⊕ 2