

PETIT CHEF



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Aubergine
- 500 g gewürfelte Tomaten
- 4 EL Brotbrösel
- 6 EL Bio Olivenöl
- 8 g "Petit Chef"
- 400 g Bio Spaghetti
- Bio Parmesan

Spaghetti alla Norma mit Röstbrösel

Auberginen in Würfel schneiden, Tomaten ebenfalls würfeln. Die Brotbrösel mit 2 g Herbaria "Petit Chef" in 2 EL Bio Olivenöl rösten und auf die Seite stellen. Auberginen in einer Pfanne ohne Öl ca. 15 Min. braten, bis sie schön weich sind und Farbe bekommen haben.

Tomatenwürfel, 4 EL Bio Olivenöl und Herbaria "Petit Chef" dazugeben, 5 Min. köcheln lassen.

Bio Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen, zu den Auberginen in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Auf Teller verteilen, mit Röstbröseln und Bio Parmesan bestreuen.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte