



## **GOED GLUTENVRIJ RECEPT: PASTA MET GEGRILDE AUBERGINE'S**

*voor vier personen*

- 400 gram GV pasta (penne)
- 4 ontvelde grote tomaten
- 1 blik gepelde tomaten
- 2 aubergines
- 1 tak rozemarijn
- 150 gram rucola
- 1 ui in kleine stukjes
- 1 teen knoflook in kleine stukjes
- 1 stukje pecorino kaas
- 5 eetlepels olijfolie
- Zout en peper uit de molen

Snij de aubergine in de lengte doormidden en snij van elke helft halve maan plakjes van 1 centimeter. Strooi er wat zout op en zet even weg.

Fruit de ui en knoflook in drie eetlepels olie en voeg al snel de verse tomaten in stukjes gesneden toe en het blik tomaten. Doe er een scheutje water, voeg zout en peter toe en leg de tak verse rozemarijn in de saus. Laat de saus ongeveer 20 minuten pruttelen.

Spoel de aubergines af en droog ze. Besprenkel ze met olijfolie en doe er zee zout en zwarte peper uit de molen over. Grill de plakjes in een schone grillpan totdat ze bruine strepen hebben.

Snij de rucola heel fijn. Kook de GV pasta met beetje zout volgens gebruiksaanwijzing. Giet af en doe de penne in een ruime schaal. Doe de tomatensaus erbij (haal eerst de rozemarijn er uit) en roer alles goed door elkaar. Doe op elk bord wat pasta, strooi er een handjevol rucola overheen en verdeel de gegrilde plakjes aubergine over de borden. Rasp er wat pecorino overheen.