



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pasta alla norma met burrata



### Ingredienten voor 2 Personen

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 1           | aubergine in blokjes gesneden |
| 1           | ui, gesnipperd                |
| 2 teentjes  | look, fijngesnipperd          |
| 1 theelepel | gedroogde oregano             |
| 400 g       | ELVEA Cubes                   |
| 200 g       | spirelli                      |
| 2 bollen    | burrata                       |
| 1 handje    | rucola                        |
| 2 eetlepels | geraspte Parmezaanse kaas     |
|             | peper                         |
|             | zout                          |
|             | olijfolie                     |

### Bereiding

1. Doe een rijkelijke hoeveelheid olijfolie in een pan en bak er de aubergineblokjes, de ui en de look goudbruin in. Kruid met oregano.
2. Overgiet het geheel met de tomatenblokjes en laat de saus even pruttelen op het vuur. Kruid af met peper en zout.
3. Kook de spirelli gaar in gezouten water, giet af en meng onder de saus.
4. Schep de pasta in diepe borden en werk af met burrata, rucola en Parmezaanse kaas.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex

