



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pastataart



### Ingredienten voor 6 Personen

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 4          | aubergines                      |
| 450 g      | Rigatoni                        |
| 400 g      | worsten                         |
| 150 g      | pecorino                        |
| 400 g      | ELVEA Cubes                     |
| 50 g       | chapelure                       |
| 1          | ui                              |
| 3 teentjes | look                            |
| 1 eetlepel | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
|            | gedroogde oregano               |
|            | verse basilicum                 |
|            | olijfolie                       |
|            | peper                           |
|            | zout                            |

### Bereiding

- Snijd de aubergines in de lengte in plakken. Bestrooi de plakken aan beide zijden met zout en laat ca. 30 minuten staan.
- Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui en look samen met een beetje oregano. Haal het vlees uit de worsten en voeg het toe. Bak verder gedurende 5 minuten. Doe er nu de tomatenblokjes, het tomatenconcentraat en 10 cl water bij. Laat 20 à 25 minuten sudderen.
- Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken en houd apart in een scheutje olie. Verwarm de oven voor bij 180° C (th. 6).
- Dep de plakken aubergine droog en grill ze in een scheutje olijfolie gedurende 2 minuten aan beide zijden.
- Olie een springvorm in, bestrooi met 25 g chapelure en bekleed met de auberineplakken, waarbij je de plakken elkaar laat overlappen en laat overhangen. Vul met laagjes pasta, vlees en de 125 g geraspte pecorino. Klap de plakken naar binnen. Bestrooi met de rest van de chapelure.
- Bak in de voorverwarmde oven gedurende 25 à 30 minuten. Wacht 10 minuten voor je de taart ontvormt. Serveer de taart bestrooid met pecorino en basilicum.

