

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 26 MIN GEMAKKELIJK

2 pakken Garden Gourmet Vegan Sensational Chorizo

400 g penne pasta

2 middelgrote aubergines

250 g Cherrytomaten

4 el verse ricotta

2 teentjes knoflook

1 theelepel gedroogde oregano

een bosje verse basilicum

extra vergine olijfolie

Ontdek dit Garden Gourmet recept gemaakt van plantaardige BBQ chorizo, aubergines, penne, tomaten en ricotta. Vegetarisch en lekker!

**INSTRUCTIES VOOR BEREIDING****1. Maak de barbecue klaar**

Maak de barbecue klaar voor indirect grillen en verhit deze tot circa 200 °C (bij het grillrooster)

**2. Kook de penne**

Kook de penne volgens de instructies op de verpakking. Giet af en besprenkel met wat olijfolie.

**3. Bereid de groenten**

Snij de aubergine in kleine blokjes en halveer de tomaten. Hak de knoflook fijn en meng met de groenten. Voeg wat olijfolie, oregano en zout en peper toe.

**4. Bak de groenten**

Verdeel de gesneden groenten over de grillschaal en bak ongeveer 15 minuten op de barbecue.

**5. Gril de Chorizo-worsten**

Smeer de Sensational Chorizo-worsten vooraf licht in met wat (olijf)olie. Leg ze eerst direct boven de hete briketten. Af en toe keren. Verplaats ze na een paar minuten naar de koudere zone van de barbecue.

**6. Maak het gerecht klaar**

Combineer de groenten met de pasta en voeg eventueel wat peper, zout en olijfolie toe. Voeg de plakjes worst toe en garneer met (vegan) ricotta en verse basilicum.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN**  
**GARDENGOURMET.NL**