

なすとトマトソースのスパゲッティ

材料 (2人分)

スパゲッティ	140g
にんにく	小さじ1
なす	1本
トマトソース	180cc
オリーブ油	適量
塩・こしょう	少々
パルメザンチーズ	適量



作り方

1. なすは縦半分に切り、8mm幅の半月切りにする。
にんにくをみじん切りにする。
2. フライパンにオリーブ油、なすを入れ炒め、火がとおったら、
にんにくを加えて色づくまで炒める。
3. さらに、トマトソースを加えて煮ておく。
4. ゆであがったスパゲッティを入れからめて塩・こしょうし、
器に盛ってパルメザンチーズをふる。

所要時間 20分ぐらい
主な調理器具 フライパン