



Pasta pesto met gehakt



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram penne
1 ui (fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (geperst)
olijfolie
500 gram gemengd gehakt
250 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
2 deciliter room
1 potje groene pesto
peper en zout
parmezaanschilfers
rucola

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta in lichtgezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en hou een pollepel van het kookvocht apart.
- 2.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de uisnippers en de knoflook.
- 3.** Voeg het gehakt toe en bak het rul en mooi bruin.
- 4.** Voeg de room en de pesto toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Laat een kwartiertje zachtjes pruttelen. Roer regelmatig.
- 6.** Doe de kerstomaatjes erbij en meng ze goed onder de saus.
- 7.** Voeg de pasta samen met het kookvocht bij de saus en meng goed.
- 8.** Werk af met parmezaanschilfers en rucola.