



Pasta met pompoen en kastanjechampignons



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram pasta
olijfolie
2 uien (fijngesnipperd)
1 gele paprika (zaadlijsten verwijderd en in stukjes gesneden)
400 gram pompoenblokjes
250 gram kastanjechampignons (in plakjes gesneden)
1 blik tomatenblokjes
2 theelepels oregano
1 theelepel tijm
1 snuifje nootmuskaat
peper en zout
1 bol mozzarella (in plakjes gesneden)
50 gram parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 3.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de ui. Voeg de paprika en de pompoen toe. Stoof gedurende 10 minuten. Voeg de champignons en tomatenblokjes toe. Bestrooi met de oregano, tijm en nootmuskaat. Breng op smaak met peper en zout. Laat nog eventjes stoven.
- 4.** Voeg de pasta toe aan de groentemengeling. Schep goed door elkaar en doe in de ovenschaal. Verdeel de mozzarella erover en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
- 5.** Zet gedurende 20 minuten in de voorverwarmede oven.