# Pasta met broccoli en spekblokjes

**Bereidingstijd**
30 min tot 1u

**Moeilijkheidsgraad**
Eenvoudig

# Ingrediënten

500 gram penne (2 x 250g)
1 klontje boter
600 gram broccoliroosjes (dv fresh stoof)
200 gram spekblokjes (gerookt)
1 rode ui (in ringen)
800 gram cubetti (met italiaanse kruidenmix, Elvea)
150 gram geraspte kaas
nootmuskaat
peper en zout

# Bereidingswijze

1. **Kook de pasta beetgaar in lichtgezouten water.**
2. **Smelt een klontje boter in een pan en stoof hierin de broccoli. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat 10 minuutjes stoven.**
3. **Verhit een pan en bak hierin de spekreepjes tot ze mooi krokant zijn.**
4. **Voeg de uiringen toe en laat gedurende 3 minuten meebakken.**
5. **Doe de passata erbij en laat zachtjes stoven.**
6. **Meng de pasta en de broccoli door de saus.**
7. **Schep in een ovenschaal en bestrooi met de gemalen kaas.**
8. **Zet gedurende 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**