



VERRASSENDE PASTASCHOTEL MET BLOEMKOOL EN WORST UIT DE OVEN

NODIG (5 à 6 PERS):

1 bloemkool in kleine roosjes
4 à 5 gekruide
rundersaucijzen
1 gesnipperde ui
4 geperste tenen knoflook
2 blikken tomatenblokjes
50 gram parmezaanse kaas
2 tl tijm
100 gram paneermeel
olijfolie
500 gram penne
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 ° C. Blancheer de bloemkoolroosjes 2 minuten.
2. Haal het vlees uit de worstjes en bak op in olijfolie. Laat het vlees lekker knapperig worden en voeg dan de ui, knoflook en tijm toe.
3. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking. Voeg de bloemkool, blikken tomaat toe aan het vlees en breng op smaak met peper en zout.
4. De gekookte pasta kan in een ovenschaal, doe de saus erbij en verdeel paneermeel, Parmezaanse kaas en sprenkel nog wat olijfolie erover. Zet de schaal ongeveer 30 minuten in de oven. De pastaschotel is ook lekker met een frisse salade.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU