



FANTASTISCHE FRITTATA MET PASTA

NODIG

- 50 gram pasta (fusilli of farfalle)
- 1 el olijfolie
- 200 gram prei in ringen
- 10 cherrytomaten, gehalveerd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 el Italiaanse kruiden
- 6 eieren
- 140 gram tomatenpuree
- 2 takjes rozemarijn
- 4 zongedroogde tomaatjes in reepjes
- 2 el Parmezaanse kaas
- peper en zout naar smaak
- eventueel een handje vol pijnboompitten

DOEN

1. Kook de pasta volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking.
2. Verwarm olie in een koekenpan en bak op middelhoog vuur de prei, cherrytomaten, knoflook en Italiaanse kruiden. Voeg na 3 minuten de pasta toe en eventueel de pijnboompitjes. Bak 7 minuten en roer regelmatig.
3. Klop in een kom de eieren met tomatenketchup en giet in de pan. Strooi de rozemarijn, zongedroogde tomaatjes en de Parmezaanse kaas erover. Doe deksel op de pan en laat 20 minuten gaar worden op laag vuur.
4. Haal de pan van de deksel en laat nog 5 minuten staan om het vocht te laten verdampen. Snijd in punten

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU