



## PASTA PIZZA VAN RESTJES EN VEEL KAAS

### NODIG

- 350 gram afgekoelde koude pasta met tomatensaus\*
- scheutje olijfolie
- 1 ei
- 15 gram parmezaanse kaas
- 50 gram geraspte kaas
- 100 ml kookroom
- 20 gram paneermeel of panko
- peper en zout
- basilicum
- 
- TOMATENSAUS\*
- blik tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 el oregano
- peper en zout

### DOEN:

1. Als de restjes pasta niet met saus is, maak dan eerst de saus. Mix blik tomaten, 2 tenen knoflook, oregano, peper en zout in de blender of met de staafmixer.
2. Meng het ei met geraspte kaas, parmezaan, kookroom en paneermeel. Breng op smaak met peper en zout.
3. Doe olijfolie in een pan, doe de pasta met saus erbij en druk plat. Voeg na vijf minuten de kaassaus toe. Leg de deksel op de pan en laat zachtjes gaar worden. Haal van het vuur als de kaas is gesmolten. Wil je een bruin korstje, zet dan nog 5 minuten onder de grill.
4. Garneer met verse basilicum en snijd in pizza stukken.

Smakelijk eten!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)