



pasta met 'Nduja uit de oven

NODIG

- 4 - 5 pers
- 40 minuten

- 500 gram tortellini of andere pasta naar keuze
- 1 el olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 1 el Gehakte basilicum steeltjes
- 1 volle el 'Nduja
- 2 blikken tomatenblokjes
- Parmezaanse kaas
- 1 pakje mozzarella
- Peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verhit olijfolie in een pan en fruit de knoflook samen met de basilicumsteeltjes. Voeg de 'nduja toe en laat nog enkele minuten meebakken.
2. Voeg de tomaten toe aan de pan. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Giet de pasta af en meng deze met de saus en Parmezaanse kaas. Doe het mengsel in een ovenschaal en bak ongeveer 30 minuten in de oven. Als je wilt, kun je de schotel de laatste 5 minuten even onder de grill zetten voor een lekker krokant laagje. Serveer de pasta met een frisse salade of sperzieboontjes



smaak
maker

WWW.BONAPETIT.NU