



Creste di gallo a pizzaiola

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de pasta en saus

-  200 gram creste di gallo
-  ½ pakje gezeefde tomaten (350 gram)
-  ½ gele paprika
-  ½ courgette
-  1 bol mozzarella
-  1 knoflookteen
-  olijfolie
-  ¼ bosje verse basilicum

voor de gehaktballetjes

-  150 gram rundergehakt
-  1 ei
-  2 el paneermeel
-  ½ el oregano
-  ½ tl gerookt paprikapoeder (pimentón)
-  snufje cayennepeper
-  zout en peper uit de molen

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Haal de mozzarella alvast uit de koelkast.
2. Voor de gehaktballetjes: doe alle ingrediënten in een kom en kneed goed door elkaar.
3. Draai er kleine balletjes van (± 10-15 stuks).
4. Zet alvast een pan water met zout op voor de pasta.
5. Snij de courgette in blokjes en de paprika in korte, dunne reepjes.
6. Verhit een scheut olijfolie in een hapjespan en bak eerst de gehaktballetjes rondom bruin en halfgaar (± 3 minuten).
7. Haal uit de pan en bewaar op een bord.
8. Voeg nu de paprika en courgette toe aan de pan, pers de knoflook erboven uit en roerbak 3 minuten.
9. Giet het halve pak tomaten erbij, plus zout, peper en een snuf cayennepeper.
10. Hak de basilicum grof en doe de helft erbij.
11. Ook de ballen mogen weer terug in de pan.
12. Laat onder een deksel zachtjes 10 minuten sudderen.
13. Intussen mag de pasta in het kokende water.
14. Snij de mozzarella alvast in stukjes.
15. Giet de gare pasta af en meng samen met de mozzarella door de saus met ballen.
16. Strooi de rest van de basilicum erover en serveer.

BRON: culy.nl

