



Fusilli met gehakt en ricotta

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g fusilli
-  1 el olijfolie
-  150 g gemengd gehakt
-  ½ tl paprikapoeder
-  1 tl gedroogde Italiaanse kruiden
-  200 g Italiaanse roerbakgroente
-  200 g tomatenblokjes (blik)
-  125 g ricotta

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Verhit in een koekenpan de olie.
3. Bak het gehakt in 4 minuten rul en gaar.
4. Bestrooi met het paprikapoeder en de Italiaanse kruiden en bak nog 1 minuut.
5. Schep de roerbakgroenten erdoor en bak 4 minuten op hoog vuur.
6. Voeg de tomatenblokjes toe en verwarm de saus nog 5 minuten
7. Giet de pasta af en meng door de gehaktsaus.
8. Roer de ricotta erdoor.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Verdeel de pasta over de borden.

TIP: Vervang de ricotta door 125 g verkruimelde feta voor een Griekse pasta. Voeg eventueel nog wat olijven toe.

BRON: boodschappen.nl

