



Paccheri gegratineerd

2 PERSONEN

25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 2 venkelworstjes of andere lekkere saucijsjes
- ½ blik tomatenblokjes
- 175 g paccheri of andere pasta
- ½ pot jonge kapucijners, 165 g uitgelekt
- ½ bol buffelmozzarella* 125 g, in stukjes gescheurd
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- extra vergine olijfolie

MATERIAAL: ingevette ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Breng voor de pasta in een pan ruim water met zout aan de kook.
2. Verwijder het velletje van de worst.
3. Verhit 1 el olie en roerbak het worstvlees goudbruin.
4. Maak het wat fijner met een spatel maar het is ook lekker als er nog wat stukjes in zitten.
5. Voeg de tomaten toe en stoof alles onafgedekt gaar.
6. Roer af en toe door.
7. Verwarm de oven voor op 250°C.
8. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
9. Laat de kapucijners uitlekken en voeg ze toe aan de tomatensaus.
10. Giet de pasta af maar vang wat kookwater op.
11. Meng de pasta met de tomatensaus en maak het desgewenst wat vochtiger met wat van het kookwater.
12. Schep alles in een ingevette ovenschaal en verdeel de mozzarella erover.
13. Bestrooi met de helft van de Parmezaanse kaas en laat in 4-7 minuten gratineren in de hete oven.
14. Let op dat het niet verbrandt.
15. Serveer en geef de rest van de kaas erbij.

* Of neem evt. gorgonzola dolce

BRON: deliciousmagazine.nl

