



Rigatoni bolognese met paddenstoelen

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g rigatone of penne
-  1 el olijfolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  ½ teentje knoflook (geperst)
-  1 stengel bleekselderij (in boogjes)
-  50 g winterpeen (geschapt, in plakjes)
-  125 g rundergehakt
-  125 g gemengde paddenstoelen (schoongeveegd)
-  ¼ groentebouillonblokje
-  175 g tomatensaus of pastasaus
-  25 g Parmezaanse kaas (geraspt)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta beetgaar.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de ui, knoflook, bleekselderij en wortel circa 4 minuten.
3. Scheur de paddenstoelen grof.
4. Voeg het gehakt en de paddenstoelen toe en bak op een hoge stand circa 8 minuten mee.
5. Verkruimel het ¼ bouillonblokje erboven, voeg de tomatensaus toe en laat nog circa 10 minuten pruttelen.
6. Serveer de pasta met de bolognesesaus en bestrooi met de kaas.

BRON: boodschappen.nl

