



Penne met prei en paddenstoelen

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el olijfolie
-  175 g penne
-  1 prei
-  125 g kastanjechampignons
-  1 el gedroogde tijm
-  100 ml crème fraîche
-  50 g Grana Padano-kaas (geraspt)
-  50 g panko
-  2 el peterselie (fijngesneden)

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm), bakkwastje

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet de ovenschaal in met 1 el olijfolie.
3. Kook de penne in 4 minuten in gezouten water beetgaar en giet af.
4. Snijd intussen de prei in ringen en de champignons in plakjes.
5. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en roerbak de champignons met de tijm 5 minuten op middelhoge stand.
6. Voeg de prei toe en bak 2 minuten mee tot het zacht is.
7. Schep de pasta en crème fraîche erdoor, breng op smaak met zout en peper.
8. Verdeel de pasta over de ovenschaal.
9. Meng de kaas met de panko en strooi erover.
10. Bak de schotel in het midden van de oven in 20 minuten goudgeel.
11. Vlak voor het opdienen strooi je de fijngesneden peterselie over.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

