

Ingrediënten voor 4 personen

Olie 500 gram pasta (bijvoorbeeld fusilli) 350 gram gehakt 200 gram spekjes 2 rode paprika's 2 courgette's 1 ui 2 teentjes knoflook peper bruschetta italiaanse kruiden paprikapoeder ketjap manis tabasco zakje geraspte jonge kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Pasta Ovenschotel

Gemakkelijke pasta ovenschotel

Hulpmiddelen

Pan, ovenschaal, oven.

Vorbereiding

Ui fijn snijden. Knoflook fijn snijden of persen. Courgette en paprika in kleine stukjes snijden. Kook de pasta gaar volgens de instructies.

Bereidingswijze

Bak de fijngesnipperde knoflook en ui in een pan met olie totdat deze zacht is. Voeg dan de spekjes toe en bak deze. Bak vervolgens het gehakt rul. Kruid het geheel naar smaak met peper, zout, italiaanse kruiden, bruschetta en paprikapoeder. Wanneer het gehakt rul is voegt u de paprika en courgette toe. Wanneer de paprika en courgette zacht zijn kunt u het gerecht meer pit geven door enkele druppels tabasco en een scheutje ketjap manis toe te voegen. Voeg dan de gekookte pasta toe. Voeg vervolgens een deel van de geraspte kaas toe aan het gerecht en meng goed door. Op deze manier wordt het geheel wat gebonden. Vet een ovenschaal in met olie. Schep de pasta in de schotel en strooi de rest van de geraspte kaas over de pasta. Plaats vervolgens de schotel in een voorverwarmde oven van 175 graden en laat het gedurende 12 minuten bakken.

Serveertips

Lekker met komkommer en chilisaus.

