

Ingrediënten voor 2 personen

200g groene asperges  
1 venkelknol  
1 rode ui  
40g geitenkaas  
4el rode tapenade  
200g penne  
Olijfolie  
Peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Ja



## Penne met geroosterde groene asperges en geitenkaas

### Hulpmiddelen

Bakplaat met ovenpapier of ovenschaal  
Pan met deksel

### Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 225°C.

### Bereidingswijze

2. Snijd de harde onderkant van de asperges. Snijd de venkelknol in parten en verwijder de harde kern. Pel de ui en snijd in halve ringen. 3. Schep de asperges, de venkel en de rode ui om met de olijfolie en bestrooi met zout en peper. Verdeel de groenten over de bakplaat (of doe ze in een ovenschaal) en rooster ze in ongeveer 25 minuten beetgaar en goudbruin. Schep regelmatig om. 4. Kook ondertussen de pasta in een pan met water en een snufje zout in ongeveer 10 minuten beetgaar. Giet de pasta af zodra het gaar is en giet af in een vergiet. Meng de pasta met de helft van de tapenade en de geitenkaas.

### Serveertips

5. Verdeel de pasta over de borden en leg de gegrilde groenten er bovenop. Garneer met de overgebleven tapenade en geraspte geitenkaas.