

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr penne of tagliatelle 500 gr HOH of rundergehakt 1 kleine rode paprika 1 kleine gele paprika 1 kleine groene paprika 1 flinke courgette 1 grote ui (gesnipperd 2 teentjes knoflook (geperst) 1 blik gepelde tomaten 1 el provencaalse kruiden 1 bosje verse bieslook 200 gr geraspte Gruyère 150 ml crème fraîche 3 el olijfolie Zeezout Vers gemalen zwarte peper

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Fusion

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Ovenschotel

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Smullen: romige Provencaalse pasta ovenschotel

O la la dit is lekker! Het was nog wat warmer weer en alles wat er lag aan groente moest op. Deze heerlijke ovenschotel met 1001 smaken vult niet alleen, maar doet ook nog een beetje denken aan de afgelopen mooie zomer. Best aardig om je nog even aan de Franse of Italiaanse riviera te wanen alvorens de wintertijd ingaat en straks iedereen aan de snert en de zuurkool zit. Kortom een romig schoteltje om van te smullen!

Hulpmiddelen

Hapjespan, ovenschaal

Bereidingswijze

Pasta in zout water met een drup olijfolie koken volgens de aanwijzingen op de verpakking. Uit laten lekken en apart houden. Paprika en courgette wassen en in blokjes snijden, ui snipperen en knoflook persen. Hapjespan nemen, olijfolie erin en gehakt rullen tot al het vocht van het vlees is verdamppt. Gepelde tomaten mét het vocht toevoegen, provencaalse kruiden (= dragon, tijm, rozemarijn, basilicum, peterselie), ui, knoflook en de groenteblokjes ook toevoegen. Al roerend 10 minuten laten inkoken tot je een ragout hebt. Nu op smaak brengen met zout en gemalen peper, dus even proeven. Neem een (glazen) ovenschaal, vet die in met olijfolie of boter, gekookte pasta erin, vlees/groentemix er over gieten en gelijkmatig verdelen. Geraspte kaas (zakjes geraspte Gruyère zijn te koop bij AH) mengen met crème fraîche en over de saus verdelen. Oven voorverwarmen op 200 graden (hete lucht 180) en de schaal ongeveer 20 minuten bakken in de oven totdat hij gaar is. Verse bieslook snipperen en daarmee garneren. Smullen!

Serveertips

Lekker met wat verse knapperige salade.

