

Ingrediënten voor 4 personen

300 g lumachine of andere pasta,
gekookt 5 zongedroogde
tomaatjes 2 teentjes knoflook,
gepeld 2 sjalotjes, gepeld en in
stukken gesneden 1 el olijfolie
een kwart rode peper, gesneden
en ontdaan van de zaadlijst 1
braadworst, ontdaan van het vel
1 el gesneden verse oregano 1 tl
gerookte paprikapoeder peper en
zout 1 blikje polpa, gezeefde
tomaat 100 g Parmezaanse kaas,
geschaafd 2 el verse peterselie,
fijn gesneden

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Mediterraan

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Pasta met braadworst en pittige tomatensaus

Dit pastagerecht staat binnen no-time op tafel en is super makkelijk om te maken. Als je liever niet pittig eet zou je de rode peper uit de tomatensaus weg kunnen laten.

Hulpmiddelen

Staafmixer en maatbeker of Keukenmachine

Bereidingswijze

1. Kook de pasta zoals op de verpakking vermeld staat. 2. Doe de sjalotjes in de maatbeker met de zongedroogde tomaatjes, knoflook en olijfolie. Mix het geheel tot een pasta met de staafmixer. 3. Zet een diepe Koekenpan op middelhoog vuur en bak hier de pasta in. Voeg de braadworst toe en hak in stukjes met een lepel. Laat dit ongeveer 5 minuten bakken. 4. Voeg de oregano, paprikapoeder, peper, zout en polpa toe. Laat kort indikken en voeg vervolgens de gekookte pasta toe. Schep om. Serveer met de Parmezaanse kaas en peterselie.