

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 gram gehakt (rundvlees) - 1 flinke ui - 1 teen knoflook - 250 g pasta naar keuze - 250 g spitskool (witte kool of zuurkool kan ook) - peper en zout - tijm - olijfolie of zonnebloemolie

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Pools

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Poolse pasta met kool (Lazanki z Kapusta)

In Polen houden mensen van kool in elke vorm, ook in combinatie met pasta. Dit eenvoudige recept is snel te bereiden en zal door het hele gezin worden gegeten. Lazanki is een soort pasta die bestaat uit kleine vierkante vormen die populair zijn in Polen en andere Europese landen. In Italië wordt het "quadretti" genoemd. Deze pasta zul je zeker wel in een Poolse supermarkt kunnen vinden, maar je kunt het ook goed vervangen door tagliatelle of een andere pasta. Ik had toevallig nog spätzle in huis en heb het daarmee gemaakt. Verder heb ik in dit recept spitskool gebruikt maar vaak wordt er ook gebruik gemaakt van witte kool of zelfs zuurkool. Pas dan eventueel de bereidingstijd aan. TIP: Het is niet origineel maar ik heb er nog een beetje Parmezaanse kaas overheen geraspt

### Bereidingswijze

- Kook de pasta en laat deze uitlekken. - Snijd de uien en knoflook fijn en fruit ze samen met het gehakt in een beetje olie. - Snijd de kool in fijne reepjes, voeg toe en bak mee. - Voeg peper, zout en tijm toe. - Meng de pasta erdoor.

