

Ingrediënten voor 2 personen

250 gr. pasta (gekookt, kies zelf je favoriete soort), 200 gr. quorn stukjes naturel, 1 ui, 1 klein preitje, zakje panklare spinazie (200 gr.), 2 zakjes pasta pesto (Honig, wokmix), 2 eetlepels creme fraiche, zwarte peper naar smaak en wat parmezaanse kaas.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pasta Pesto met quorn en spinazie

Kruidig pastarecept waar je zelf mee kunt variëren.

Hulpmiddelen

Wok

Vorbereiding

Kook de pasta volgens aanwijzingen verpakking. Snijd de stukjes quorn wat kleiner. Snipper de ui, maak de prei schoon en snijd in smalle reepjes.

Bereidingswijze

De pasta in een vergiet doen, even afspoelen met koud water en goed uit laten lekken. Verhit 2 eetl. olijfolie in een wok. Bak de stukjes quorn ca. 4 min. Voeg de ui en prei toe en laat even zachtjes meebakken. Doe de pasta pesto erbij en roer goed door, spinazie toevoegen en even meebakken. Vervolgens de creme fraiche toevoegen, goed doorroeren. Doe dan de pasta erbij, goed doorroeren en alles goed warm laten worden. Op smaak brengen met zwarte peper en parmezaanse kaas.

Serveertips

Serveren met stokbrood en parmezaanse kaas.