

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor 4 personen
- 300 g penne
- 300 g rundergehakt
- 1 courgette, in halve plakjes
- 250 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 1 rode ui, in halve ringen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Handvol verse muntblaadjes, fijngehakt
- 1 el citroensap
- Olijfolie
- Zout & peper naar smaak
- Geraspte Parmezaanse kaas (optioneel)

 Bereiden in: koekenpan / ovenschaal

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Bereiding

- 1 Pasta koken: Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, bewaar een kopje kookvocht.
- 2 Gehakt bakken: Verhit wat olijfolie in een grote pan. Bak het gehakt rul en goudbruin. Voeg wat zout en peper toe. Haal uit de pan en zet apart.
- 3 Groenten fruiten: In dezelfde pan: fruit de rode ui en knoflook een paar minuten.
- 4 Tomaatjes en courgette in een andere pan: bak de kerstomaatjes en courgette 2–3 minuten , tot ze iets zachter worden.
- 5 Alles samenvoegen:
Verdeel de saus door de Penne en vul hiermee een ovenschaal, hierover de plakjes courgette en de doormidden gesneden tomaatjes. Verdeel de geraspte kaas eroverheen.
- 6 15 minuten in een warme oven zodat de kaas er lekker overheen smelt
- 7 Afmaken: Voeg de fijngehakte munt en een kneepje citroensap toe. Breng op smaak met extra peper en zout. Serveer warm met eventueel wat extra geraspte Parmezaan.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten