



Pasta met geroosterde courgette en gehakt

Voor 2 porties

Ingrediënten

- 140 g volkoren farfalle (of andere pasta vorm)
- 130 g rundergehakt
- 1 rode ui
- 1 courgette
- 2 bosuitjes
- 1 knoflookteen
- 4 el balsamicoazijn
- (olijf) olie
- 30 g Parmezaanse kaas (naar smaak)

Bereiding

- Stap 1: Verwarm de oven voor op 180 °C en kook de pasta volgens de verpakking.
- Stap 2: Hak de knoflook fijn en meng met olie en azijn tot een smeuke dressing.
- Stap 3: Was de courgette, snij deze in plakken van ongeveer 1 cm en leg deze op een bakplaat met bakpapier.
- Stap 4: Snij de rode ui en de bosuitjes in kleine stukken en verdeel over de courgette.
- Stap 5: Braad het gehakt in een braadpan met een scheutje bak- en braadproduct in 4 minuten bruin en schep over de courgette.
- Stap 6: Schenk de dressing erover, bestrooi met peper en zout en rooster de groenten in 20 minuten in het midden van de oven.
- Stap 7: Verdeel de pasta over twee borden, schep het gehakt-courgettemengsel erover en serveer. Garneer met de Parmezaanse kaas naar smaak.