

DINNERLY



Pasta met tomaten-paprikasaus gegarneerd met mozzarella en basilicumcreme



ca. 45min



2 personen

Iedereen kent de simpele maar smaakvolle pizza margherita wel. Die kleurrijke combinatie van tomaten, mozzarella en basilicum smaakt ook heerlijk in een pastagerecht! We roosteren de cherrytomaatjes vandaag in de oven. Voegen er wat paprika's aan toe en als klap op de vuurpijl serveren we het met heerlijke verse mozzarella en een pittige basilicumcrème. Viva Italia!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 1 blik cherrytomaten
- 200g biologische spaghetti ¹
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 819kcal, vet 37.3g, koolhydraten 91.5g, eiwit 26.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in stukjes van 1-2cm. Snij 3el koude boter in kleine stukjes. Pel 2 tenen knoflook.



2. Groente roosteren

Doe de **paprika** met ½tl zout in een kleine ovenschaal. Verdeel de **cherrytomaten**, destukjes boter en de tenen knoflook over de **paprika**. Rooster de **groente** ca. 35min in de oven tot de knoflook zacht is. Schep af en toe om, zodat de **groente** niet zwart wordt.



3. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 5min bijna gaar. Schep ca. **150ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet en doe terug in de pan.



4. Saus koken

Pureer de **groente** in de ovenschaal met een aardappelstamper tot een grove **saus**. Giet de **saus** samen met ca. **125ml kookwater** bij de **pasta** en verhit al roerend gedurende 2-3min op middelhoog vuur, tot de **pasta** volledig bedekt is met de **saus**. Breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **pasta met tomaten-paprikasaus** in diepe borden. Scheur de **mozzarella** in grote stukken, verdeel over de **pasta** en bedruip met de **basilicumcrème**.



6. Nog frisser!

Als je het recept nog een keer wilt maken, hier nog een gastronomische tip: In plaats van tomaten uit blik kun je voor de saus ook verse cherrytomaten gebruiken! Let wel op de kwaliteit van de tomaten, die zorgt namelijk voor een groot verschil in smaak in dit recept!