



## Italiaanse gehaktballetjes op tagliatelle

met courgette-tomatensaus



30-40min



2 personen

Gehaktballen met tomatensaus op pasta - dit is niet voor niets een klassieker. Vandaag maken we hem nog lekkerder én voegen geraspte courgette toe aan de tomatensaus. De malse gehaktballetjes - op smaak gebracht met Italiaanse kruiden - worden eenvoudig met de saus in de oven bereid. En dan nog die verrukkelijke slierten pasta. Wat een verwennerij!

### Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 2 tomaten
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 250g varkensgehakt
- 200g biologische tagliatelle <sup>1</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- zout
- olijfolie

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- vergiet

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

### Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 728kcal, vet 23.4g, koolhydraten 88.4g, eiwit 40.4g

1

#### 1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rasp de **courgette** grof. Verwijder de kern en snijd de **tomaten** in hapklare blokjes.

4

#### 4. Gehaktballen garen

Leg de **gehaktballetjes** bovenop de **groente** in de ovenschaal, bedruppel met 1el olijfolie en bak 20-25min in de oven tot ze gaar zijn.

2

#### 2. Saus maken

Doe de **courgette** en de **tomaat** in een middelgrote ovenschaal en meng met de **tomatenpassata**, de **helft van de kruidenmix** en een ½tl zout.

5

#### 5. 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 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.

3

#### 3. Gehaktballen vormen

Kneed de **rest van de kruidenmix** en een snuf zout door het **gehakt** en rol met vochtige handen **gehaktballetjes** van ter grootte van walnoten.

6

#### 6. Afmaken en serveren

Serveer de **gehaktballetjes met saus** bovenop de **pasta**.