

Pasta pesto



4 personen



40 minuten

Ingrediënten:

- 160 gr ongekookte volkoren penne
- 20 gr pesto
- 250 gr cherrytomaatjes
- 250 gr champignons
- 1 bol mozzarella light
- 1 courgette
- handje geraspte kaas 20+
- bakspray of olijfolie
- handje of meer rucola

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Kook ondertussen de volkoren penne zoals staat beschreven op de verpakking.
3. Snijd de courgette in kleine blokjes en de champignons in vieren.
4. Verhit de olie in een wokpan en bak de courgette.
5. Voeg de champignons toe en bak deze kort mee.
6. Giet het kookvocht uit de wok of laat de groenten uitlekken in een vergiet.
7. Voeg de pesto toe aan de groenten.
8. Laat de penne goed uitlekken en schep door het pestomengsel.
9. Halveer de cherrytomaatjes en meng dit ook door de pasta en groenten.
10. Breng het eventueel op smaak met zout en peper.
11. Vet de ovenschaal in en doe de helft van het pasta/pestomengsel hier in.
12. Snijd de mozzarella in plakjes en verdeel de helft over de pesto. Doe de rest van het pastamengsel erover en eindig met de mozzarella.
13. Bestrooi het met een beetje kaas en bak de ovenschotel in ongeveer 5-10 minuutjes in de oven.
14. Serveer de rucola eraan, of garneer de ovenschotel hiermee.