

Vegetarische Pastaschotel

Ingrediënten:

Een recept waarmee je gemakkelijk kunt variëren. Een lekker smakend alternatief voor bij de groente is pasta gekookt met reepjes daslook. Liever iets anders dan een vegetarische schotel, doe er dan bijvoorbeeld ham blokjes bij.

200 gr. groene tagliatelle
olijfolie
100 gr. gedroogde tomaten in olie
16 zwarte olijven (zonder pit)
3 eetlepels verse basilicum
4 eieren
Ca. 1½ dl room
2 eetlepels tomatenpuree
zout, peper en chilikruiden
1 mozzarella kaas

Bereiding:

1. Kook de pasta al dente in rijkelijk veel zout water.
2. Smeer de vorm in met olijfolie. Bestrooi de vorm bij voorkeur met paneermeel, dan is hij makkelijker schoon te krijgen.
3. Leg de pasta in de vorm.
4. Snijd de tomaten en olijven tot kleine stukjes.
5. Spoel de basilicum af. Daarna drogen met huishoudpapier of een droge theedoek en dan fijn snijden.
6. Meng de basilicum, tomaten en olijven en leg dit bovenop de pasta.
7. Klop eieren, room en tomatenpuree op. Kruid dit mengsel met zout, peper en chilikruiden en giet het over de pasta.
8. Leg de mozzarella in dobbelsteentjes gesneden er bovenop.
9. Eerst verwarmen gedurende ca. 30 minuten op lage temperatuur en dan nog eens 10 minuten op matige warmte.

Serveer tip:

Salade

Eet smakelijk

