

Pasta met pesto

In 20 minuten op tafel.

Voor 2 personen heb je ongeveer nodig:

250 gram mager rundergehakt.
200 gram broccoli
125 gram champignons
Half potje groene pesto (ca. 50 gram)
1 blikje tomatenblokjes 400 gram
1 ui
100 gram pasta naar keuze
Geraspte kaas



Vorbereiding:

Broccoli schoonmaken en in kleine roosjes verdelen.
Ui snipperen.
Champignons schoonmaken en in plakjes snijden.

Werkwijze:

Het gehakt met de ui in een hapjespan los bakken. Totdat het gehakt helemaal bruin is.
Ondertussen broccoli kort koken, niet langer dan 5 minuten.
Champignons meebakken.
De broccoli kan erbij en in dezelfde pan kun je nu de pasta koken.
Voeg de tomatenblokjes en de pesto toe aan het groente/vlees mengsel.
Alles even mengen en doorwarmen.
Pasta afgieten en bij het gerecht voegen.
Opdienen met wat geraspte kaas erover en... eet smakelijk.