



Pasta met broccoli en worst

Bereidingstijd

< 30 min

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rode ui (fijngesneden)
olijfolie
4 braadworsten
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 takje rozemarijn
1 theelepel cayennepeper
1 stronkje broccoli (in roosjes)
500 gram penne (of andere korte pasta)
50 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de rode ui glazig in een flinke scheut olijfolie in een grote pan.
- 2.** Duw het gehakt uit de braadworsten en bak het in stukjes mee met de ui. Voeg de knoflook, de fijngesneden rozemarijn en de cayennepeper toe. Zorg ervoor dat het worstvlees goed gaar is.
- 3.** Leg de broccoliroosjes naast elkaar in een kom met een beetje water. Dek af met een bord. Zet 4 à 5 minuten in de microgolfoven.
- 4.** Kook de pasta gaar in lichtgezouten water. Schep op het einde van de kooktijd 1 grote mok water uit de kookpot en hou deze apart.
- 5.** Giet de pasta af en voeg toe aan het gehakt in de pan. Voeg ook de broccoliroosjes toe en meng goed. Voeg een beetje kookwater toe en roer goed.
- 6.** Werk af met de parmezaan en breng op smaak met peper en zout.