



Zuiders vleesbrood met pasta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram gemengd gehakt
1 ei
1 stuk parmezaan
1 kopje panko
1 bosje verse basilicum
peper en zout
olijfolie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 ui
1 spaans pepertje (fijngesneden)
500 gram gepelde tomaten (uit blik)
2 eetlepels oregano
500 gram penne

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met het ei, de helft van de geraspte Parmezaanse kaas, de panko, de helft van de fijngesneden basilicum, peper en zout. Kneed tot een mooi vleesbroodje en zet dit 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Giet een flinke scheut olijfolie in een pan en fruit hierin de knoflook, de ui en de Spaanse peper kort aan. Voeg de gepelde tomaten toe en breng aan de kook. Breng op smaak met de oregano, peper en zout. Laat 30 minuten pruttelen.
- 3.** Kook de penne in lichtgezouten water en giet af. Meng met de saus. Serveer met plakjes vleesbrood. Werk af met de rest van de basilicum en geraspte Parmezaanse kaas.