**Pasta met groenten. Vegetarisch.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Knoflook, olie, spaghetti en macaroni kruiden.

**Ingrediënten:**

Ca. 200 gram vegetarisch gehakt

Ca. 400 gram Pasta soort naar keuze ( Grote eters? Maak wat extra )

Ca. 500 gram Passata ( gezeefde tomaten uit blik/pakje)

20 g spaghetti en macaroni kruiden

1 prei

Ca. Cherrytomaten 500 gram

Ca. 85 gram rucola

1 of 2 teentjes knoflook (indien je er van houdt)

**Tip**: Wil je geen vegetarisch gehakt? voeg nog als extra ca. 250 gram champignons toe.

**Bereiding:**

1. Voeg een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak het gehakt rul en voeg het gesneden knoflookteentje toe.
2. Breng het water voor de pasta in een kookpan aan de kook en volg de instructies op de verpakking.
3. Was de prei en snijd in dunne halve ringen en halveer de cherrytomaten. Voeg de prei toe en bak 5 min. Vervolgens voeg de kruidenmix toe en bak die ook kort mee.
4. Voeg de passata de halve cherrytomaten toe en laat het zachtjes koken. Verdeel de rucola over de borden en leg de pasta en pastasaus erover

**Let op:**  Is deze maaltijd te grof voor je kleintje? Snijd de pasta heel fijn en/of blend met de staafmixer de saus en pasta. Is het droog? Voeg eventueel wat vocht toe (kan kookvocht van pasta).

**Voor de volwassenen: Voeg lekker wat Parmezaanse kaas toe aan de maaltijd!**