

INGREDIËNTEN

- 1 pak Garden Gourmet Sensational Braadworst
- 320 g rigatoni of soortgelijke pasta
- 1 grote prei, in plakjes gesneden en goed gewassen
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote teentjes knoflook, geperst
- 400 g geplette tomaten uit blik
- 1 eetl tomatenpuree
- 1 theelepel suiker
- Pot van 100 ml halfvolle crème fraîche
- 2 grote handenvol verse basilicumblaadjes
- 100 g babyspinazie
- 1 el vegetarische harde kaas
- 1 sneetje oud brood
- 60 g rucolablaadjes

CULINAIRE TIPS

SERVEERSUGGESTIE

Serveer met een frisse rucolasalade.

 4 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Wat is er beter dan een goede pastagratin met tomaten en Garden Gourmet Sensational Braadworst ?

BEREIDING

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 180C.

2. Kook de pasta

Kook de pasta net beetgaar in een grote pan met kokend water.

3. Bereid de groenten

Terwijl de pasta kookt, bak je de prei 3-4 minuten in 1 eetlepel olie in een grote koekenpan, voeg dan de knoflook toe en laat nog 1 minuut koken. Voeg de tomaten, tomatenpuree en 1 theelepel suiker toe en kook gedurende 10 minuten tot een dikke tomatensaus ontstaat. Haal van het vuur en voeg de crème fraîche toe, breng op smaak en voeg de helft van de basilicumblaadjes toe.

4. Voeg de pasta toe

Giet de pasta af en voeg deze samen met de spinazie toe aan de saus, al roerend zodat de spinazie slinkt.

5. Kook de Sensational Braadworst

Kook de Sensational Braadworst in de resterende olie in een pan, snijd ze diagonaal in plakjes en voeg ze toe aan de saus.

6. Zet de gratin in elkaar en zet hem in de oven!

Giet alles in een grote ovenschaal. Doe de kaas, het brood, de resterende basilicum, een beetje zwarte peper en 1 eetlepel olie in een blender. Giet de kruimels over de pasta en kook gedurende 10 tot 15 minuten tot ze goudbruin en bruisend zijn.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**