

Kreukeltjes



Voor 2 porties

150 g hespenblokjes – 140 g ongekookte (spelt)spirelli - 1 grote ui – 1 blik tomaten in stukken – 150 g champignons – 60 g gemalen kaas – 1 rode paprika – 1 teentje knoflook – 1 vetarm groentebouillonblokje – 1 blad laurier – tijm (gedroogd of vers) – peper en zout – 1 eetl. olijfolie.

Werkwijze

Reinig en halveer de paprika, verwijder de zaadlijst en snijd in kleine blokjes

Pel de ui en knoflook en snipper beide fijn.

Zet water op en kook de spirelli (zie kooktijd verpakking)

Reinig de champignons en snijd in schijfjes.

Verwarm de olijfolie en stook de ui, voeg na enkele minuten de paprika, look, laurier, hespenblokjes en champignons toe.

Voeg na 10 minuten het blik tomaten en het bouillonblokje toe.

Breng op smaak met peper, tijm en zout.

Giet de spirelli na garen af en meng de groentesaus met de spirelli.

Doe de pasta in een ovenschotel en bestrooi met de gemalen kaas.

Gratineer onder de grill gedurende een 10-tal minuten tot de kaas een goudgele kleur heeft.