

Pasta geitenkaas spinazie

Wat heb je nodig

125 gram volkoren pasta
1 paprika
1 ui
200 gram spinazie
2 teentjes knoflook
1 blik tomatenblokjes
2 theelepels gedroogde oregano

100 gram geitenkaas (vers)
250 ml water
½ bouillontablet
1 eetlepel pijnboompitten
1 eetlepel olijfolie
1 snufje peper



Doe de pijnboompitten in een droge koekenpan.

Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.

Bak ze al omscheppend goudbruin, dit duurt ongeveer 5-10 minuten.

Zet de kookplaat uit en doe de pijnboompitten op een bordje.



Snijd de uiteinden van de ui af en pel de ui.

Snijd de ui in kleine stukjes.

Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook en pel ze.

Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Snijd de paprika doormidden en haal de zaden eruit.

Was de paprika en dep hem droog met keukenpapier.

Snijd de paprika in kleine stukjes.

Snijd de geitenkaas in plakjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.

Laat de olie warm worden op de middelste stand.

Bak de ui en de knoflook al omscheppend 2 minuten.

Doe de paprika en oregano erbij en bak al omscheppend 8 minuten.



Doe de tomatenblokjes, bouillontablet en het water erbij.

Doe de pasta er ook bij.

Roer alles door elkaar en breng het aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het deksel op de pan en laat het 15 minuten zachtjes koken.

Doe de spinazie in gedeeltes erbij.

Roer het door elkaar en zet het deksel weer op de pan.

Laat het 5 minuten zachtjes pruttelen.



Leg de plakjes geitenkaas er bovenop.

Laat het 2 minuten meewarmen.

Roer het door elkaar en strooi de pijnboompitten erover.

Lekker met een groene salade.