Pasta pesto met gehakt

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram penne
1 ui (fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (geperst)
olijfolie
500 gram gemengd gehakt
250 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
2 deciliter room
1 potje groene pesto
peper en zout
parmezaanschilfers
rucola

Bereidingswijze

1. **Kook de pasta in lichtgezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en hou een pollepel van het kookvocht apart.**
2. **Verhit een scheutje olijfolie in een pan en fruit hierin de uisnippers en de knoflook.**
3. **Voeg het gehakt toe en bak het rul en mooi bruin.**
4. **Voeg de room en de pesto toe. Breng op smaak met peper en zout.**
5. **Laat een kwartiertje zachtjes pruttelen. Roer regelmatig.**
6. **Doe de kerstomaatjes erbij en meng ze goed onder de saus.**
7. **Voeg de pasta samen met het kookvocht bij de saus en meng goed.**
8. **Werk af met parmezaanschilfers en rucola.**