



# Pasta met chipolata en mozzarella



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

8 chipolataworsten  
500 gram wortels  
1 ui (fijngesnipperd)  
1 blik gepelde tomaat  
150 gram mozzarella (geraspt)  
400 gram pasta  
1 klontje boter  
1 eetlepel olijfolie  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en bak de chipolata's.
- 2.** Schil de wortelen met een dunschiller en snij in kleine stukjes.
- 3.** Fruit de ui glazig in olijfolie.
- 4.** Voeg de wortelen en de gepelde tomaten bij de ui en laat gedurende een 15-tal minuten sudderen. Kruid met peper en zout.
- 5.** Kook de pasta beetgaar in lichtgezouten water. Giet af.
- 6.** Haal de chipolata's uit de pan en snij in stukjes van 2 à 3 cm.
- 7.** Roer de stukjes chipolata onder de saus en voeg toe aan de pasta.
- 8.** Doe de mengeling in een ovenschaal en bestrooi met de geraspte mozzarella.
- 9.** Zet gedurende 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 10.** De ovengrill zorgt gedurende de laatste minuten voor een goudbruin korstje.