Elvea, een feest uit Italië

Vegetarische balletjes in tomatensaus met pompoen en penne

Ingredienten voor 4 Personen

Voor de tomatensaus met pompoen en penne

130 g	volkoren penne
500 g	ELVEA passata met basilicum
600 g	butternut
2	rode paprika's
2	rode ui
1 teentje	look
1 eetlepel	rijstolie
2 theelepels	gedroogde oregano
1 theelepel	gedroogde basilicum
	peper
	zout

Voor de vegetarische balletjes

1 bakje	vegan kneedgehakt
1 handvol	verse peterselie
1 theelepel	gedroogde tijm
1 theelepel	gerookt paprikapoeder
1 snuifje	cayennepeper
2 eetlepels	rijstolie
1 handvol	verse basilicum

Voor de afwerking

1 handvol	parmezaanschaafsels
1 handvol	rucola

Bereiding

1. Kook de penne al dente in gezouten water. Giet af en spoel onder koud stromend water.

2. Verwarm de oven voor op 220 graden. Snijd de butternut en paprika in blokjes en de ui in partjes. Stort alle groenten op de bakplaat en pers er de knoflook bij. Besprenkel met de rijstolie, bestrooi met de helft van de oregano en basilicum en kruid af met peper en zout. Schep alles goed om en verspreid over de bakplaat. Rooster gedurende 20 minuten in de oven.
3. Doe het kneedgehakt in een kom en strooi er peterselie, tijm, paprikapoeder en cayennepeper overheen. Meng goed met een vork en draai er kleine balletjes van. Verwarm de rijstolie in een pan en bak de balletjes tot ze mooi bruin zijn.
4. Verwarm de passata in de kookpot waar de pasta in heeft gekookt. Voeg er de andere helft van de gedroogde oregano en gedroogde basilicum aan toe.
5. Haal de groenten uit de oven. Voeg de ovengroenten, vegetarische balletjes en pasta toe aan de tomatensaus en roer goed door.
6. Schep de penne met de balletjes in een kom en werk af met wat rucola en Parmezaanse kaas.

- Copyright foto's: Kaat Bosch

- Recept van Karolien Olaerts uit het programma Karola's Kitchen 2
- In samenwerking met njam!

Recept info: Karolien Olaerts