



*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.





## *Elvea, een feest uit Italië*

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 ovingroenten, 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

