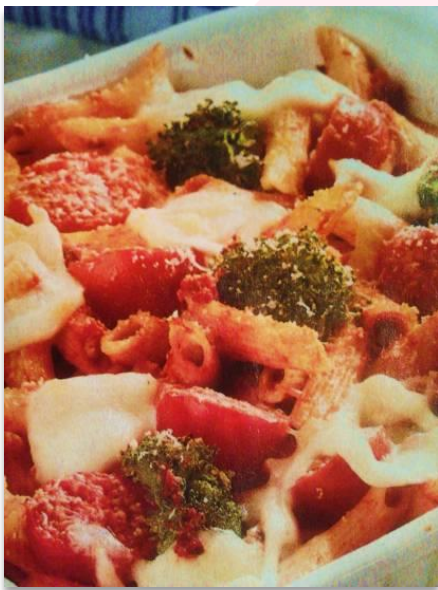


## Penne met broccoli en mozzarella uit de oven

---



### Ingrediënten

- 300 gram Penne
- 400 gram broccoli
- 1 ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 pot Italiaanse pastasaus (475 gram)
- 250 gram snoeptomaatjes
- 2 bollen mozzarella (à 125 gram), in plakken
- 50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
- Zout en peper

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Snij de broccoli in roosjes, snipper de ui en halveer de snoeptomaatjes
3. Kook de penne in 10 min. beetgaar. Kook de laatste 4 minuten de broccoliroosjes mee.
4. Fruit de ui in een hapjespan met olijfolie
5. Schep de pastasaus, uitgelekte Penne, broccoli, ui en snoeptomaatjes door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
6. Schep het mengsel in een ingevette ovenschaal.
7. Verdeel de mozzarella en Parmezaanse kaas erover.