

Macaroni ovenschotel

(4 personen) 200°C, 15-20 minuten

Ingrediënten:

- 250 g macaroni
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 rode paprika, in blokjes
- 1 blikje tomatenpuree
- 300 g rundergehakt
- 1½ tl Italiaanse kruiden
- 1 tl paprikapoeder
- 150 g geraspte kaas
- 150 ml crème fraîche
- zout, peper

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Kook de macaroni volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet daarna af.
- Snipper de ui en pel en pers de knoflook. Verhit een scheutje olie in de koekenpan en doe de ui en de knoflook in de pan en

bak kort aan.

- Voeg het gehakt toe en bak dit in zo'n 5 minuten rul. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
- Snijd ondertussen de paprika in kleine blokjes en voeg aan het gehakt mengsel toe en bak nog 5 minuten mee.
- Voeg vervolgens de tomatenblokjes en de kruiden toe en laat het geheel nog 5 minuten sudderen.
- Meng de crème fraîche erdoor.
- Meng de macaroni door de saus en verdeel over een ovenschaal. Strooi de geraspte kaas erover en zet de schotel 15-20 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

