

# Italiaanse ovenschotel

[www.kookjeme.nl](http://www.kookjeme.nl)

## Italiaanse ovenschotel

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 40

Ingredienten:

circa 400 gr macaroni

60 gr boter

1 teentje knoflook geperst

1 ui gepeld en gesnipperd

3 tomaten ontdaan van pitjes, kleinsnijden

1 pakje pommodore di pasato (gezeefde tomaten)

1 rode en 1 groene paprika van zaden ontdaan en in stukken gesneden

1 half pakje italiaanse groenten

---

### Bereidingswijze:

De ovenschaal beboteren. De macaroni koken conform instructies fabrikant en afspeelen met koud water. Hierna goed laten uitlekken. De boter verhitten in een pan en de ui en knoflook fruiten. Hierna de Italiaanse groenten toevoegen en meefruiten. De tomaten, de pommodore, de paprika's, de salami en de olijven toevoegen. Het mengsel 5 minuten zonder deksel op de pan laten koken. Op smaak brengen met peper en zout. De helft van de macaroni in de ovenschaal doen. Hierover de helft van het mengsel scheppen. Dan hier weer de andere helft van de macaroni over scheppen en de rest van het mengsel. Afdekken met plakjes kaas. De schotel in een matig warme oven zetten en in 20 minuten warm laten worden en gratineren. Meteen serveren.

!



David

is .