

Spaghetti met kruidige gehaktballetjes



Ingrediënten

- Spaghetti voor 2 personen (glutenvrij of spelt)
- 1 grote ui of 2 kleine
- 500 gr rundergehakt
- 1 rode paprika
- 1/2 courgette
- 500 gr passata
- 140 gr tomatenpuree
- 2 flinke handen gedroogde Italiaanse kruiden (en een beetje extra)
- Zout, peper
- Olijfolie

Bereiding

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Meng dan het gehakt met de Italiaanse kruiden, zout en peper naar smaak en draai er kleine balletjes van.

Snipper de ui en fruit deze in een scheut olijfolie. Voeg hier de gehaktballetjes aan toe. Snijd de paprika en courgette in kleine blokjes. Als de gehaktballetjes rondom bruin zijn gebakken, voeg je de groenteblokjes toe. Bak het geheel ongeveer 5 à 10 minuten totdat de groenten de bite hebben die je fijn vindt. Schud vervolgens de passata erbij en maak het geheel iets dikker door de tomatenpuree erdoorheen te roeren. Breng de saus met balletjes op smaak door zoveel zout, peper en Italiaanse kruiden toe te voegen als jij lekker vindt.

Meng de spaghetti en saus door elkaar en schep op. Buon appetito!