

# Pasta met groene kool



## INGREDIËNTEN

1 el olijfolie, 1 ui fijngesnipperd, 2 tn knoflook uitgeperst, 1 pot tomatensaus of blik tomaten, 100 gr kerstomaatjes, 50 g zongedroogde tomaatjes fijngehakt, 75 g zwarte olijven grof gehakt, 350 g pasta naar keus, 400 gr gesneden groene kool, zout en peper, Parmezaanse kaas grof geraspt, basilicumblaadjes

## BEREIDING

Verwarm de oven op 200 graden, besprenkel de kerstomaatjes met olie en zout en rooster ze 10 minuten in de oven tot ze poffen. Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de ui en knoflook en giet daarna de tomaten(saus) erbij. Voeg de zongedroogde tomaatjes en de olijven toe. Roerbak de groene kool kort. Kook de pasta beetgaar. Roer de pasta, de groene kool door de saus en breng op smaak met zout en peper.

Serveer het gerecht met basilicumblaadjes, geroosterde tomaatjes en Parmezaanse kaas.

