

# Spaghetti met postelein



## Ingrediënten:

400 gr spaghetti, 500 gr postelein, 1 grote ui, half potje zongedroogde tomaatjes op olie, 100 gr Schwarzwälder schinken, 1 tn knoflook, 2 el olijfolie, 50 gr geraspte kaas, zout en peper.

Spaghetti koken. Postelein wassen en stelen grof hakken. Tomaatjes droog deppen en in reepjes snijden. Ui en knoflook pellen en snipperen. Ham in een klein scheutje olijfolie in een koekenpan knapperig bakken.

Ui en knoflook in een braadpan glazig bakken, postelein toevoegen en even meebakken.

Spaghetti afgieten en 3 el olie (uit potje zongedroogde tomaatjes), tomaatreepjes en postelein erdoor scheppen.

Op smaak brengen met zout en peper.

Ham erboven verkruimelen.

Spaghetti serveren met geraspte kaas.

