**Macaroni met gehakt en groenten**

Nodig:

150 gram macaroni

¾ courgette

125 gram champignons

½ gele of rode paprika

1 theelepel Italiaanse kruiden

250 gram rundergehakt

Rode ui

1 teen knoflook

verse basilicum

½ bakje cherrytomaatjes

Klein pakje tomato frito

Klein blikje tomatenpuree

olie (om in te bakken)

Peper

Zout

Geraspte kaas

Bereiding:

Hak de ui en knoflook fijn. Fruit deze in een pan met een klein beetje olie aan. Snijd de paprika in kleine blokjes en bak ook even mee. Voeg het gehakt toe en bak dit aan totdat het bruin wordt. Snijd de courgette en champignons in blokjes en voeg beide toe aan de pan, breng het mengsel op smaak met peper, zout, wat blaadjes verse basilicum en de Italiaanse kruiden en bak alles nog een minuut of 8. Kook ondertussen de macaroni gaar. Roer de tomatenpuree door het gehakt en groente mengsel en doe daarna ook de tomatensaus erbij. Snijd de cherry tomaten in stukjes en voeg als laatste toe. Roer alles goed door elkaar laat nog een paar minuutjes pruttelen. Schep vervolgens de macaroni vanuit de pan in het mengsel en neem ook een beetje van het kookwater mee om de saus iets sauziger te maken. Serveer met wat geraspte kaas.

Tip: houd je van pittig? Bak een fijngesneden rode peper mee met de ui en knoflook.