**Broccolischotel met brie (vegetarisch)**

Nodig voor 3 personen:

250 gram penne

400 gram broccoli

200 gram brie

1 handje walnoten

80 gram gedroogde tomaten

125 ml creme fraiche

tijm

peper

zout

Eventueel aanvullen met uitgebakken spekreepjes

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Kook de pasta gaar. Snijd de broccoli in gelijke roosjes. Kook deze 3 minuutjes in een pan met water en giet daarna goed af. Doe de pasta in een grote kom en voeg de voorgekookte broccoli toe en de creme fraiche, tijm, peper en zout. Snijd de gedroogde tomaatjes en walnoten in stukjes en schep er ook door. Vet een ovenschaal in. Verdeel de helft van het pasta-broccoli mengsel over de bodem. Snijd de brie in plakjes en leg de helft hiervan op de pasta en broccoli. Dek af met de rest van het pastamengsel. Dek af met de rest van de plakjes brie. Bestrooi eventueel nog met wat extra walnoten. Zet de ovenschotel met brie ongeveer 25 minuten in de oven.