

Pasta met bloemkool en platte peterselie

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 bosje platte peterselie

En verder:

- 150 gram volkoren penne pasta
- 1 teentje knoflook
- ½ rode peper
- 50 gram blanke rozijnen
- 50 gram Parmezaanse kaas

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de roosjes los van de bloemkool en kook ze in een paar minuten beetgaar. Snijd ondertussen de zongedroogde tomaatjes in reepjes. Neem 4 eetlepels olie uit het potje van de tomaatjes en verhit deze in een koekenpan. Fruit hierin het geperste teentje knoflook met wat peper. Voeg de rozijnen en de fijngehakte peterselie toe. Bak het geheel 2 minuten op een laag vuur. Giet de pasta af als deze klaar is en doe het in een grote schaal. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng alles goed door elkaar. Schaaf als laatste wat Parmezaanse kaas over de schotel en server het gerecht met bijvoorbeeld een groene salade. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>