**Rijk gevulde pastaschotel**

Ingrediënten:

* 200 volkoren pasta
* 250 gram cherrytomaten
* 1 preistengel
* 1 paprika
* 250 gram tuinerwten
* 150 gram geraspte kaas
* Olie

Zo maak je het.

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Kook de pasta volgens de verpakking.
3. Snij de prei in dunne ringen, de paprika in blokjes en de cherrytomaten in halfjes.
4. Doe de tuinerwten in een vergiet en spoel af met warm water om te ontdooien.
5. Verwarm de olie in en hapjespan en bak de prei en de paprika voor 5 min.(beetgaar)
6. Voeg voor de laatste minuut de tomaatjes toe. En breng op smaak met Italiaanse kruiden, verse basilicum en peper.
7. Doe alle groente in de ingevette ovenschaal meng het met de gekookte pasta en de helft van kaas.
8. Strooi de andere helft van de kaas er overheen.
9. Gratineer 15 min in een voorverwarmde oven van 175 graden

*Variatietip:*

*Uiteraard kun je ook andere groente gebruiken. Let erop dat de groente gaar is voordat je het in de ovenschotel doet.*