

## Penne carbonara (vegetarisch)

Hoofdgerecht voor 4 personen



### Ingrediënten

- 200 g volkoren penne (pasta)
- 350 g bloemkool, in kleine roosjes
- 1 courgette, in stukken
- 1 duobakje portobello champignons, in plakken
- 2-3 eetlepels olijfolie extra vierge met basilicum
- 150 ml griekse yoghurt 0% vet
- 3 eieren
- 75 g 20+ kaas, geraspt

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 225 °C.
2. Meng de bloemkoolroosjes in een bakblik met de courgette, de portobello's en de olijfolie. Strooi er (zee)zout en (versgemalen) peper over. Bak de groenten in de oven in 20-25 minuten gaar en bruin.
3. Kook de penne beetgaar volgens de aanwijzingen op het pak.
4. Roer in een kom de yoghurt los met de eieren en 50 g kaas, voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Voeg een soeplepel kookvocht van de pasta toe en roer alles tot een gladde saus.
6. Giet de pasta af en roer de saus erdoor. Verwarm het geheel al roerende op heel zacht vuur tot de saus begint te binden.
7. Verdeel de pasta met saus over 4 kommen en schep de geroosterde groenten erover. Bestrooi met de rest van de kaas.