

## Supergezonde verse pastasaus

Voor 4 personen / 60 min / hoofdgerecht

### Ingrediënten:

- 2 uien
- 2 puntpaprika's
- 4 tenen knoflook
- 6 tomaten
- 4 stengels bleekselderij
- Bakje cherrytomaten
- 2 blikjes tomatenpuree
- 250 gr. Mager gehakt
- 150ml water
- Zwarte olijven op water
- 1 theel. pittige paprikapoeder
- Snufje (selderij)zout
- 1 eetl. gedroogde rozemarijn
- 2 eetl. gedroogde tijm
- Peper uit pepermolen
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 4 eetl. Milner slankie geraspte kaas
- Volkoren spaghetti volgens pds.



Geen zin om te snijden, gebruik dan een keukenmachine. Even kort laten snijden, zodat het niet te waterig wordt.

### Bereidingswijze:

1. Maak van het magere gehakt kleine soepballetjes. Breng ze alvast een beetje op smaak.
2. Snijd de ui en paprika in stukjes.
3. Doe de olie in een soeppan. Bak hierin de ui en paprika licht bruin.
4. Snijd ondertussen de knoflook, bleekselderij en alle tomaten.
5. Voeg deze toe en laat het even meebakken.
6. Kook ondertussen de spaghetti volgens de verpakking en bak de "soepballetjes"
7. Voeg de tomatenpuree, tijm, rozemarijn, zout, peper en paprikapoeder toe aan het groentemengsel.
8. Voeg het water toe en laat het weer even aan de kook komen.
9. Pureer de groentenmassa tot een egale dikke saus.
10. Serveer de spaghetti met de saus erop. Boven op de saus doe je wat van de balletjes en de olijven. Eventueel nog wat geraspte kaas.

Extra tips:

Een scheutje rode wijn en een paar blaadjes basilicum maken deze pasta helemaal feestelijk