



## Pasta met verse spinazie en portobello geitenkaas

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Kaassaus
- 600 g Spinazie
- 50 g Cherrytomaten
- 3 Portobello
- 225 g Penne
- 60 g Geitenkaas
- 40 g Parmezaanse kaas
- 1.5 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de portobello's met de gladde kant naar beneden in een ovenschaal en kruid ze naar smaak. Leg op elke paddenstoel een plak geitenkaas en verdeel hier vervolgens de plakjes tomaat over. Druppel de olijfolie over de portobello's. Bak de schaal 15 minuten in de oven.
2. Kook de spinazie in 3 minuten gaar en laat uitlekken. Hak de spinazie fijn.
3. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de saus en de spinazie door de pasta. Bestrooi de pasta met de Parmezaanse kaas.
5. Serveer de portobello's met de pasta. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

|              |             |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 73.25 g     |
| Energie      | 565.66 kcal |
| vetten       | 22.11 g     |
| Eiwit        | 27.42 g     |

0 Min

3 Porties