



## Vegetarische pasta met linzen, geitenkaas en champignonsaus

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Hollands Pannetje Champignonsaus met prei en kip
- 250 g Champignons
- 250 g Prei
- 200 g Wortelen
- 1 Zak Linzen
- 160 g Volkoren Penne
- 140 g Geitenkaas
- 100 ml Kookroom
- 1 el Olijfolie

### Instructie

1. Maak de mix aan met het water en de kookroom. Roer goed door.
2. Breng een pan met water aan de kook en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de olie in een koekenpan en bak de champignons en prei kort aan. Voeg de wortel toe en bak ca. 2 minuten mee.
3. Voeg de aangemaakte mix toe en breng het geheel, onder af en toe roeren, aan de kook.
4. Laat het gerecht ca. 6 minuten, met een deksel schuin op de pan, onder af en toe roeren, zachtjes sudderen op laag vuur. Roer de laatste minuut de linzen erdoor.
5. Serveer het gerecht met de pasta. Strooi voor het serveren de geitenkaas erover.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	77.4 g
Energie	584.08 kcal
vetten	20.18 g
Eiwit	27.65 g

30 Min

3 Porties