

## **Pasta met spinazie en gehakt – 2 personen**

### **Ingrediënten**

200 gram strikjes of andere kleine pastasoort (vb. macaroni)  
Blikje tomatenstukjes van 400 gram  
Zak verse spinazie 400 gram  
100 gram mager gehakt (rund of kalf)  
1 ui  
1 teentje knoflook  
½ theelepel kaneel  
1 eetlepel olijfolie  
Peper en zout

### **Vorbereiding**

Pel de ui en de knoflook en snipper vervolgens in stukken.  
Was de spinazie.

### **Bereiding**

Stoof de ui en de knoflook in de olijfolie.  
Voeg het gehakt toe en blijf roeren.  
Giet de tomatenstukjes bij dit mengsel.  
Voeg eventueel wat water toe om aanbranden te voorkomen.  
Roer de kaneel erdoor.  
Voeg de spinazie toe en laat slinken.  
Kruid af met peper en zout.

Kook ondertussen de deegwaren volgens de instructies op de verpakking en giet af.

### **Afwerking**

Meng de deegwaren met de saus en dien op.

### **Informatie allergenen.**

Dit gerecht bevat: tarwe

### **Vegetarische variant**

Vervang het gehakt door 75 gram linzen die je vooraf gaar gekookt hebt.  
Of nog sneller: gebruik gare linzen uit blik of pak.