

Main

Pasta met gekarameliseerde ui en feta

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

25 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

Alle ingrediënten

- 2 el. boter
- 4 el. olijfolie
- 2 grote rode uien
- 20 basilicumblaadjes, fijngehakt
- 30 g fetakaas, verkruimeld
- 20 zwarte olijven, ontpit en fijngehakt
- 4 el. parmezaanse kaas, geraspt
- 500 g orecchiette pasta
- Peper en zout

Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Belgium)'] 0

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
2. Snijd met behulp van de Multiquick staafmixer en de multifunctionele bereidingskom met snijschijf de uien in plakjes.
3. Verhit zowel boter als olijfolie in een grote pan en voeg de plakjes rode ui toe. Bak de uien op laag vuur en roer met een houten lepel totdat ze zacht zijn.
4. Voeg de gekookte orecchiette pasta, gehakte zwarte olijven, verkruimelde fetakaas en gehakte basilicum toe.
5. Meng alles goed door elkaar met een lepel, voeg de geraspte parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper en/of zout en serveer het gerecht.

Dit is het perfecte gerecht om indruk te maken op uw vegetarische vrienden - het is niet alleen snel en makkelijk, maar het is ook verrukkelijk!