

# Spinazieschotel (Weight Watchers recept)



## Ingrediënten

- 350 gram gekookte pasta (bij voorkeur lange pasta)
- 2 porties spinazie (ontdooit)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (versnipperd)
- 250 gram rundergehakt
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 blik gepelde tomaten
- ½ eetlepel SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- 150 gram kaas (Milner Extra Gerijpt, geraspt)

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bak in een pan de ui, knoflook en het gehakt rul. Bak hierna de tomatenpuree kort mee. Voeg de gepelde tomaten toe en breng het geheel aan de kook. Laat circa 5 minuten op laag vuur koken en breng op smaak met zout en peper. Los het Zoetpoeder<sup>®</sup> op in een klein laagje water en voeg dit toe aan de saus.

Meng de gekookte pasta en de spinazie en doe dit in een ovenschaal. Bestrooi met 1/3 van de kaas. Verdeel de gehaktsaus over de pasta en bestrooi met de resterende kaas. Gratineer circa 20 minuten in de oven.