

# SENSATIONAL CHEESEBURGER OVENSCHOTEL

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Burger  
120 g volkorenfusilli  
3 tomaten  
1 rode ui  
1 paprika  
70 g tomatensaus  
100 g geraspte (vegan) cheddar

## CULINAIRE TIP

### Vegan tip

Gebruik vegan geraspte cheddar of andere plantaardige kaas.

 2 PORTIES

 31 MIN

 GEMAKKELIJK

Zin in comfort food? Maak deze lekkere ene simpele pasta ovenschotel met de Garden Gourmet sensational burger! Een leuk en simpel recept van de bloggers @chicklovefood!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 180 graden.

### 2. Kook de fusilli en meng met de andere ingredienten

Breng een pan water aan de kook en kook de fusilli tot hij bijna gaar is. Snijd de tomaten, rode ui en paprika in blokjes en meng met de tomatensaus, de fusilli en de helft van de cheddar.

### 3. Maak het gerecht af

Doe de pasta in een ovenschaal, leg hier de 2 Garden Gourmet vegan Sensational Burgers en de rest van de cheddar bovenop en bak 15-20 minuten in de oven.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**