



Pompoenpasta met feta en pittige worst



500 g pompoen, geschild en in blokjes
2 rode uien, fijngehakt
1 blik tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree
4 merquezeworstjes, 250 g
200 g penne (pasta)
1 dl kookroom light
0,5-1 rode peper of droge chili
75 g magere feta, verkruimeld

Kook de pompoen in een bodempje water in 5 tot 8 minuten gaar. Kook de pasta gaar volgens verpakking. Druk de worst uit het velletje en bak dit rul in een grote pan of wok. Bak de ui 3 minuten mee. Voeg de rode peper en tomatenpuree toe en bak dit 1 minuut mee. Voeg de tomatenblokjes toe en laat sudderen tot de pasta bijna gaar is. Voeg de kookroom en pompoen toe en breng de saus op smaak met zout. Giet de pasta af en roer door de saus. Verdeel de pasta over de borden en verdeel de verkruimelde feta over de borden. Serveer direct.

