



Knolvenkel met tilapia en penne met pesto (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

300 gr knolvenkel
Eventueel peterselie voor de garnering

Overige ingrediënten

2 tilapiafilets
200 gr penne
1 grote ui (of 2 kleinere)
1 rode paprika
3 el groene pesto

Vorbereiding

Snijd de ui in halve maantjes.
Snijd de venkelknollen in dunne reepjes
Snijd de paprika in stukjes.

Bereiding

Fruit de ui in wat olie.
Bak de knolvenkel 10 minuten op laag vuur mee.
Kook ondertussen de penne in ruim water met wat zout.
Bestrooi de tilapia met peper en zout en bak ze circa 4 minuten per kant in wat olie of boter.
Voeg de paprika aan de knolvenkel toe en laat het geheel nog 5 minuten smoren.
Haal de tilapia uit de pan en snijd deze in stukjes.
Voeg de afgegoten penne aan de knolvenkel toe.
Roer 3 flinke eetlepels pesto door de pasta.
Voeg de tilapia toe en warm even mee.
Serveer eventueel met fijngesneden peterselie.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://Meer%20mini-tuin%20recepten%20op%20tinygardenbigfun.nl)