

Ingrediënten voor 1 personen

- volkoren pasta voor 1 persoon (75 gram) - volle eetlepel pesto - half bakje cottage cheese - 5 zongedroogde tomaatjes - stuk komkommer voor 1 persoon (200 gram) - half bakje cottage cheese - 2 teentjes knoflook - zout, peper, verse basilicum en bieslook - beetje spice route kruidenmix naar smaak

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Biologisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pasta pesto met tzatziki

Heerlijke combinatie met een eigen variant op de bekende tzatziki.

Hulpmiddelen

Rasp

Vorbereiding

- Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar.
- Gebruik geen zout, maar doe de klein gesneden gedroogde tomaatjes bij de pasta om mee te koken.

Bereidingswijze

- rasp de komkommer grof. - breng een half bakje cottage cheese op smaak met peper, zout, basilicum, bieslook en spice route kruidenmix.
- Pers de teentjes knoflook erboven uit en meng dit er goed door. - Doe de cottage cheese bij de komkommer en meng dit goed door elkaar. - Giet de pasta af. De tomaatjes kunnen gewoon door de pasta zitten. - Meng door de cottage cheese met de pesto. - Roer de cottage cheese door de pasta.

Serveertips

Garneer met geroosterde pijnboompitten.