

Ingrediënten voor 2 personen

1/2 pak gezeefde tomaten 150 gr
spaghetti 1 potje geroosterde
paprika 1 teentje knoflook 1/2
Spaanse peper 1 courgette 100 g
Grana padano snippers

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Pasta met geroosterde paprika en courgette

Een heerlijke slanke pasta, zonder vlees

Vorbereiding

Snij de Spaanse peper en knoflook fijn Snij de geroosterde paprika in reepjes

Bereidingswijze

Zet de tomaten op met de fijngesneden Spaanse peper, fijngesneden knoflook, de in reepjes gesneden paprika en een lekkere scheut olijf olie. Laat dit ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met zout en peper. Gebruik een dunschiller om lange slierten van de courgette te snijden tot op het zaad. De zaadlijsten weggoien. Kook de pasta beetgaar in ruim water en roer door de spaghetti door de saus, meng de courgette slierten erdoorheen en strooi er geraspte kaas overheen.

Serveertips

Lekker met een rucola salade.