

Ingrediënten voor 2 personen

- 250 gram gevulde pasta (tortellini of ravioli, uit het koelvak van de supermarkt) - 150 gram spekreepjes (of pancetta) - 100 gram groene pesto (verse, uit het koelvak van de supermarkt) - 1 courgette, in stukjes - 1 ui, fijngesnipperd - 1 teen knoflook, fijngehakt - peper (zout is niet nodig want de spekjes zijn al zout genoeg) - Parmezaanse kaas, vers geraspt

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Goedkoop en snel

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pasta met spekjes, courgette en groene pesto

Dit is een supersnelklaar recept wat je in een handomdraai maakt.

Terwijl de pasta kookt maak je de rest klaar en zo heb je in een mum van tijd je eten op tafel staan Dit recept is een vereenvoudigde versie van een ander recept van mij maar omdat ik niet veel tijd had en niet veel spullen in huis had is zo dit recept weer ontstaan.

Bereidingswijze

- Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. - Bak de spekjes en voeg de ui en knoflook toe. Bak dit samen een paar minuutjes en voeg de courgette toe. - Schep door elkaar, bak het weer een paar minuutjes mee en voeg de pesto toe. - Meng het weer door elkaar en bak het weer enkele minuutjes mee en maak het dan op smaak met een beetje versgemalen zwarte peper. - Giet de pasta af, laat deze uitlekken en voeg deze toe aan het geheel. - Meng het door elkaar en schep het in borden of een schaal. - Rasp er verse Parmezaanse kaas overheen.

