

Pasta met courgette en cherrytomaten

Dit gerecht gecombineerd met de zachte pasta en de frisse groenten is perfect voor een doordeweekse avond. Het vraagt niet veel tijd maar levert wel veel smaak op.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 200g pasta (bijvoorbeeld spaghetti)
- 1 courgette, in halve maan gesneden
- 250g cherrytomaten, gehalveerd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Olijfolie
- Vers basilicum
- Parmezaanse kaas

Zo pakken we het aan

1. Kook de pasta in een grote pan met ruim gezouten water volgens de instructies op de verpakking. Zorg dat het mooi al dente is.
2. Verhit ondertussen een flinke scheut olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en laat deze even fruiten tot het lekker ruikt.
3. Voeg de courgette toe en bak deze ongeveer 5 minuten mee, tot hij een beetje begint te kleuren. Dan zijn de smaken heerlijk aan het ontwikkelen.
4. Voeg de cherrytomaten toe en bak dit samen tot ze beginnen te leeglopen, ongeveer 3 minuten. Het wordt een mooi sausje.
5. Giet de pasta af en meng deze door de groenten in de pan. Voeg wat vers basilicum en geraspte Parmezaanse kaas toe. Roer het goed door elkaar en serveer met een extra takje basilicum bovenop.