

COURGETTE SPAGHETTI MET GARDEN GOURMET TOSCAANSE CARRÉ

INGREDIËNTEN

2 Pakken Garden Gourmet Vegetarische Toscaanse Carre

2 Bosuitjes

1 Komkommer

6 Tomaten

250 Gram Volkoren Spaghetti

250 Gram Courgette Spaghetti

90 Gram Verse Kruiden (Peterselie, Bieslook, Dille, Basilicum)

6 Eetlepels Olijfolie

2 Teentjes Knoflook

4 Eetlepels Geraspte Parmezaanse Kaas

 4 PORTIES

 33 MIN

 GEMIDDELD

Geniet van deze heerlijke courgetti spaghetti met Garden Gourmet Tuscan Carré. Naast dat het vegetarisch is, is het heerlijk, snel en gemakkelijk!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereiding

Breng een pan met water aan de kook. Voeg de pasta toe en kook zoals aangegeven op de verpakking.

Hak de kruiden fijn en roer met 4 eetlepels olie. Pers de knoflook uit over de kruidenolie.

2. Maak de tomatensalade

Snijd de tomaten in stukjes en de komkommer in blokjes. Hak de bosui en munt fijn. Schep alles door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

3. Bereid de Toscaanse Carré's

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de carré's in ca. 8-10 minuten knapperig en bruin.

4. Serveer

Giet de spaghetti af en vang het kookvocht op. Pureer de kruidenolie met de kaas en 200 ml kookvocht van de pasta. Schep door de pasta en verwarm in de pan. Serveer de pasta met de tomatensalade en Toscaanse Carré.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**