



Tagliatelle met courgette en tomaten

in romige basilicum-kaassaus



20-30min



2 personen

Deze heerlijke pasta met in tomatenolie gebakken courgette en een romige saus van crème fraîche en verse basilicum maakt iedereen aan tafel gelukkig. Een eenvoudig en snel gerecht - perfect na een lange dag!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 2 courgettes
- 1 rode ui
- 40g gedroogde tomaten
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 32.0g, koolhydraten 111.8g, eiwit 25.3g



1. Courgette raspen

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Rasp de **courgettes** grof en knijp er met je handen of in een schone keukendoek zoveel mogelijk vocht uit. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes.



4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Giet af, spoel om met koud water en laat uitlekken.



2. Saus voorbereiden

Giet de **gedroogde tomaten** af en vang hierbij de **tomatenolie** op. Snijd de **tomaten** in fijne reepjes. Verkruiemel de **kaas** grof. Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Saus pureren

Doe de **crème fraîche** met de **basilicum**, de verkruiemelde **kaas** en **1-2tl citroensap** in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Proef en breng de **saus** op smaak met zout en peper.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met de opgevangen **tomatenolie**. Voeg de **courgette**, de **ui** en de **gedroogde tomaat** toe en bak 4-5min. Voeg indien nodig 1tl olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper, voeg ca. **1tl citroenrasp** toe en houd de **groenten** op laag vuur warm.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **groenten** en de **basilicum-kaassaus** en serveer.