



Tagliatelle met courgette en tomaten

in romige basilicum-kaassaus



20-30min



2 personen

Van deze heerlijke groentepasta met in tomatenolie gebakken courgette en een fijne saus van crème fraîche en verse basilicum wordt iedereen aan tafel blij. Een simpel 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 onbehandelde citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- 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 743kcal, vet 31.8g, koolhydraten 93.0g, eiwit 22.7g



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 een schone doek zoveel mogelijk vocht uit. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Giet af, laat schrikken met koud water en laat uitlekken.



2. Saus voorbereiden

Giet de **gedroogde tomaten** af en laat uitlekken, vang de **tomatenolie** op. Snijd de **tomaten** in dunne 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. Pureer glad en breng op smaak met zout en peper.



3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met de **opgevangen tomatenolie** en bak de **courgette**, **ui** en de **gedroogde tomaat** 4-5min. Voeg evt. nog 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 **courgette** en de **basilicumsaus** en serveer.