



Tagliatelle met courgette en tomaat

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 biologische 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
- citruspers
- 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 in een schone doek zoveel mogelijk vocht uit. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



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 mét steeltjes** grof. Rasp de **helft van de citroenschil** en pers het **sap** uit.



5. Saus pureren

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



3. Groente bakken

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



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **courgette** en de **basilicumsaus** en serveer.