



Hoofdgerechten

'One-pot' pasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram spaghetti
150 kerstomaatjes (in partjes)
1 rode paprika (in reepjes)
1 courgette (klein, in blokjes)
1 ui (in halve ringen)
2 lookteentjes (fijnggehakt)
750 milliliters groentebouillon (warm)
150 milliliters passata
1 eetlepel oregano (gedroogd)
1 eetlepel paprikapoeder
4 takjes basilicum (vers)
parmezaanse kaas
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe alle groenten, behalve de kerstomaten, samen met de spaghetti in een grote kookpot. Giet er de bouillon, passata en een scheutje olijfolie bij en voeg de kruiden toe. Breng aan de kook.

Roer regelmatig in de pot en laat op een laag vuur pruttelen tot de pasta beetbaar is. Schep er de tomaatjes onder en kruid eventueel bij met peper en zout. Garneer met basilicum en verdeel over de borden. Werk af met Parmezaanse kaas.

