



Courgettespaghetti met tomatensaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesnipperd)
250 gram soepballetjes
800 ml gepelde tomaten
40 gram pijnboompitten
250 gram spaghetti (vers)
800 gram courgettespaghetti
100 gram parmezaan
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bak de fijngesnipperde ui gedurende enkele minuten in de hete olijfolie.
- 2.** Voeg de soepballetjes en de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie tot ze goudbruin kleuren. Neem uit de pan!
- 4.** Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de courgettespaghetti in een vergiet. Giet de gekookte spaghetti hierover af.
- 5.** Verdeel de spaghetti over borden. Schep de saus erover. Werk af met de pijnboompitten en parmezaanse kaas.