

# ROMIGE TAGLIATELLE MET PESTO EN VEGATARISCHE GROENTEBALLETJES

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet  
Groenteballetjes

200 g tagliatelle

250 g cherrytomaten

150 g doperwten

100 ml kookroom

2 el (verse) pesto

1 bosje verse basilicum

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Een heerlijke romige tagliatelle met groente en vegetarische groenteballetjes, op smaak gebracht met pesto en verse basilicum. Eet smakelijk!

## BEREIDING

### 1. Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Breng een pan met ruim water en zout aan de kook. Verdeel de vega balletjes en tomaatjes op een bakplaatje.

### 2. Kook de pasta

Kook de pasta in 10 min. 'al dente'. Kook de laatste 5 min. de doperwten mee.

### 3. Kook de balletjes en tomaatjes

Zet tegelijkertijd de balletjes met de tomaatjes ca. 7 min. in de oven.

### 4. Maak de pasta

Giet de pasta met doperwten in een vergiet, doe terug in de pan, roer de room erdoor en breng even aan de kook. Voeg de pesto toe en breng op smaak met zout en peper.

### 5. Serveer het gerecht

Serveer de pasta met doperwten, de vegetarische balletjes en tomaatjes en bestrooi met grofgesneden basilicum.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**