

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 35 MIN GEMAKKELIJK

1 pak Garden Gourmet Italiaanse Carré

200 g spaghetti

Enkele takjes basilicum

Enkele takjes oregano

Twee handjes pijnboompitten

2 el Parmezaanse kaas

1 kleine ui, fijngehakt

1 teentje knoflook, geperst

1 tl Provençaalse kruiden

700 ml passata

Peper en zout

Ontdek dit recept voor pasta met tomatensaus met onze Garden Gourmet Italiaanse Carré, een echt genot | Garden Gourmet

BEREIDING**1. Stoof de ui met de Provençaalse kruiden**

Verhit wat olie in een pan en stoof de ui met de Provençaalse kruiden gedurende enkele minuten.

2. Voeg de knoflook toe en kruid met peper en zout

Voeg vervolgens de knoflook toe en stoof nog even. Kruid met peper en zout en giet de passata in de kookpot.

3. Bak de Italiaanse carré en prak

Verhit in een pan wat olie en bak de Italiaanse carré langs beide kanten goudbruin. Prak vervolgens de Italiaanse carré met een vork in stukjes.

4. Kook de pasta

Kook intussen de pasta volgens de instructies op de verpakking.

5. Meng de spaghetti, tomatensaus en Italiaanse carré stukjes en werk af

Meng de spaghetti met de tomatensaus en Italiaanse carré stukjes. Werk af met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, basilicum en oregano. Smakelijk!

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