



Farfalle con zucchini

2 PERSONEN

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 olijfolie
-  2 sjalotjes (gesnipperd)
-  ½ groentebouillonblokje
-  1 kleine courgette (in blokjes)
-  150 g farfalle
-  ½ el munt (gehakt)
-  50 g Parmezaanse kaas (geraspt)

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit een scheutje olijfolie in een hapjespan of ruime koekenpan en fruit hierin de sjalot 2-3 minuten.
2. Voeg een ½ kopje water en het bouillonblokje toe.
3. Schep de courgette, zout en peper erdoor en laat 10-12 minuten zachtjes smoren.
4. Kook de farfalle beetgaar in water met 1 tl zout.
5. Giet de pasta af, laat goed uitlekken en schep de pasta met de munt door het courgettemengsel.
6. Verwarm nog circa 2 minuten.
7. Verdeel de pasta over warme borden en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

TIP: Vervang (een deel van) de Parmezaanse kaas in dit recept door ricotta. Ook heel lekker met peterselie in plaats van munt.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

