



Pasta met courgette en ui

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Groentebouillon
- 2 Courgette
- 150 g Witte ui
- 400 ml Water
- 1 el Olijfolie
- 350 g Tagliatelle

Instructie

1. Snijd de uitjes en de courgette in kleine blokjes.
2. Verwarm de olijfolie en bak de uitjes op hoog vuur voor ca. 2 minuten.
3. Voeg water en het groente bouillonblokje toe en laat voor 5 minuten sudderen op hoog vuur.
4. Kook ondertussen de tagliatelle op ca. 4 minuten in een pan met ruim water. Giet af wanneer het gaar is.
5. Pureer de gebakken uitjes en courgette totdat het een gladde saus wordt.
6. Voeg de pasta toe aan de groentepuree en meng het bij elkaar. Serveer de groentepasta. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

27 Min

koolhydraten	66.86 g	4
Energie	392.42 kcal	
vetten	6.61 g	
Eiwit	14.97 g	