



Tagliatelle met pesto en courgette



Ingrediënten

- 500 gr verse tagliatelle (of andere pasta als u dat liever heeft)
- 1 courgette
- 15 gr verse basilicumbladeren
- 3 eetlepels olijfolie
- 500 gr groene groentenmix (zoals asperges, haricot verts, sneeuwerwten, sugar snaps, broccoli, etc.)
- 100 gr Henri Willig Rode Pesto-kaas
- 3 tbsps pesto alla Genovese

Duik in de smaken van Italië met ons heerlijke recept voor Tagliatelle à la Italia met Henri Willig rode pesto kaas. Dit eenvoudige en smaakvolle recept combineert verse tagliatelle met een mix van groene groenten en basilicum. De ster van de show is onze rode pesto-kaas, met zijn rijke smaak en romige textuur.

Bereidingswijze

- 1: Kook de tagliatelle in water.
- 2: Snijd de courgette in plakjes en scheur of snijd de basilicum. Snijd uw groenten als ze niet voorgesneden zijn.
- 3: Verhit olie in een wok of koekenpan en bak alle groenten in ongeveer 8 minuten af. Voeg zout en peper toe.
- 4: Rasp de hoogwaardige rode Pesto-kaas van Henri Willig.
- 5: Giet de tagliatelle af, meng de pesto alla Genovese* erdoor en verdeel over de borden.
- 6: Schik de roergebakken groenten over de tagliatelle. Werk af door geraspte Henri Willig Red Pesto kaas over heen te strooien.

Klaar om tagliatelle met pesto kaas en courgette te maken?

Bereid Tagliatelle à la Italia met Henri Willig rode pesto kaas en geniet van een thuis tripje naar Italië. Bestel de kaas via onze webshop en creëer dit heerlijke gerecht. Serveer dit gerecht met trots en zeg "Buon Appetito!" Smakelijk eten!