

Penne met een saus van courgetten en ricotta

Benodigdheden (8 personen)

500 gr penne
2 kleine courgetten
4 tomaten
1 potje ricotta
gedroogde tomaten
verse basilicum
Parmezaanse kaas
3 teentjes knoflook
1 ajuin
kruiden (paprika, peper, zout, laurier, piment.....)

Bereidingswijze

Courgetten wassen en in schijfjes snijden.
Tomaten ontvellen en in stukken snijden.
Knoflook en ajuin fijn snipperen.
Olijfolie in een kookpot verwarmen, ajuin en knoflook toevoegen en even omroeren.
Courgetten en gedroogde tomaten toevoegen en even laten stoven.
Stukjes tomaat toevoegen, kruiden met peper, zout paprika.....
Het geheel laten stoven op een klein vuur tot alles gaar is.
Penne gaar koken.
De saus vermengen met de gaargekookte penne. Ricotta en onder mengen, bestrooien met verse (gehakte) basilicum en met Parmezaanse kaas. Onmiddellijk opdienen.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

