

## **Penne met tomatensaus**

500 gram penne rigate  
1 blik tomatenblokjes  
1 courgette  
4 tenen knoflook  
5 takjes basilicum  
50 gram parmezaanse kaas  
olijfolie  
peper en zout

Snij de courgette in kleine blokjes. Pel en snipper de knoflooktenen. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en voeg de helft van de gesnipperde knoflook toe. Bak deze 1 minuut en voeg vervolgens de courgetteblokjes toe. Als de courgetteblokjes beginnen te kleuren mogen deze uit de pan. Doe weer een beetje olijfolie in de pan en bak de rest van de knoflook weer 1 minuutje. Voeg nu de tomatenblokjes toe en laat dit op laag vuur opwarmen.

Zet een pan met ruim water op het vuur, voeg zout toe en als dit kookt mag de pasta in de pan. Dit moet ongeveer 7-8 minuten koken.

Pluk de blaadjes van de takjes basilicum en rasp de parmezaanse kaas.

Giet de pasta af als deze beetgaar is, maar laat een beetje kookvocht over. Roer hier nu de tomatenblokjes, de courgette en de basilicum door. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer met de parmezaanse kaas, dit is lekker om er een beetje overheen te strooien op je bord.