

Pasta met gorgonzola



Vorbereidingstijd: 15 min

Bereidingstijd: 20 min

Ingrediënten

120 g Pasta
Peper en zout
300 g Cocktailtomaatjes
150 g Peultjes
60 g Gorgonzola
1 koffielepel(s) Olijfolie
200 ml groentebouillon
Kuipje (belegen) smeerkaas.

- Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking in licht gezouten water. Voor dit gerecht is spiraalpasta heel geschikt, de saus blijft hier mooi aan hangen.
- Was de kerstomaten en peultjes. Snij de peultjes in stukjes en halveer de kerstomaten. Snij de gorgonzola klein.
- Verhit olie in een pan en stoof de tomaten en peultjes ca. 5 minuten. Voeg de bouillon toe, laat de gorgonzola en smeerkaas erin smelten en laat 5-8 minuten sudderen. Giet de pasta af en laat goed uitlekken. Meng alles door elkaar en verwarm kort. Breng op smaak met veel peper en wat zout.

Voor de WW-ers: p.p mag je 12 point rekenen.