

Spaghetti alla Napoletana

Vegetarisch



Ingrediënten voor 4 personen

400 gram pasta
600 grama pastasaus (bijv. Sugocasi van Grand'Italia)
2 el olifolie
400 gram grofgesneden soepgroenten
1 ui
2 tenen knoflook
50 gram Parmezaanse kaas (of vervang door een vegankaas, bijvoorbeeld van Violife)
Handje verse basilicum

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Eventueel toe te voegen:
vegetarisch gehackt

Bereiding

1. Snijd de ui in stukjes en snipper de knoflook.
2. Fruit de uit en knoflook in olie in olijfolie in een braadpan. Voeg daarna de soepgroenten toe en bak even mee. (Als je vegetarisch gehackt gebruikt, bak dat dan kort mee voordat je de soepgroenten toevoegt).
3. Kook de pasta volgens aanwijzing op de verpakking.
4. Giet de pasta af en meng met de saus en groenten.
5. Verdeel over vier borden en bestrooi met de kaas en gescheurde basilicum.