

Spaghetti met tonijn en gebakken courgettes

Tijd: 30 min Moeilijkheidsgraad:  Product: Per Pasta Aglio & Peperoncino

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 blikjes a' 160 g Rio Mare Per Pasta Aglio & Peperoncino
- 300 g spaghetti
- 3 courgettes
- verse peterselie
- zout

Bereidingswijze

- Laat de tonijn uitlekken en vang de olijfolie op. Verdeel de tonijn in stukken.
- Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook, voeg zodra het water borrelen zout toe. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- Was de courgettes, verwijder de uiteinden en rasp de courgettes. Droog ze vervolgens goed af.
- Verhit de olijfolie van de tonijn in een pan en bak hierin de courgettes. Als de courgettes klaar zijn, deze uit de pan halen en goed uit laten lekken op een stukje keukenrol.
- Giet de pasta af, voeg de Per Pasta toe en roer goed om. Garneer met wat gehakte peterselie en de courgettes. Serveer direct.

