



Veggie spaghetti met verse tomaten, kruiden en mozzarella



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 verse tomaten (rijp)
olijfolie
1 takje verse rozemarijn
1 takje verse tijm
salie (enkele blaadjes)
peper en zout
400 gram spaghetti
2 bollen mozzarella (in stukjes)

Bereidingswijze

- 1.** Pel de tomaten en snij in kwartjes. Verwijder de pitjes.
- 2.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en voeg de kruiden toe. Laat heel even aanbakken, zodat ze hun aroma afgeven aan de olie. Voeg dan de stukjes tomaat toe. Doe het deksel op de pan en laat 25 minuten pruttelen. Verwijder de kruiden en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Kook de spaghetti gaar in gezouten water en giet af.
- 4.** Meng meteen met de saus.
- 5.** Voeg de mozzarella toe en serveer meteen.