



# Creamy pasta with zucchini



This pasta with zucchini is nice and creamy.

---

## CREAMY PASTA WITH ZUCCHINI

Servings: 4 persons

Preparation time: 20 minutes

### INGREDIENTS:

300 grams of pasta  
1 onion, finely chopped  
2 cloves of garlic, pressed  
2 zucchini, in half-moons  
2 tablespoons of vegetable oil  
200 ml (vegetable) cooking cream  
1 vegetable broth cube  
pepper  
salt

### INSTRUCTIONS:

1. Cook the pasta according to the instructions on the package until al dente.
2. Heat the oil in a pan and fry the onion over medium heat for 3 minutes.
3. Add the garlic and zucchini and cook for 4 minutes.
4. Then add the cooking cream and crumble the broth cube over it. Bring to a boil and cook over low heat for 2 minutes. Season with salt and pepper.
5. Drain the pasta and mix with the sauce.





## NOTES:

- Can also be served with focaccia bread, some grated cheese or with turkey/chicken cubes.
  - Can be stored in an air-tight container in the fridge for a day.
- 





# Romige pasta met courgette



Deze pasta met courgette is lekker romig.

---

## ROMIGE PASTA MET COURGETTE

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

### INGREDIËNTEN:

300 gram pasta

1 ui, fijngehakt

2 teentjes knoflook, geperst

2 courgette, in halve maantjes

2 eetlepels plantaardige olie

200 ml (plantaardige) kookroom

1 groentebouillontablet

peper

zout

### INSTRUCTIES:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Verhit de olie in een pan en bak de ui 3 minuten op een middelhoog vuur.
3. Voeg de knoflook en courgette toe en bak 4 minuten mee.
4. Voeg vervolgens de kookroom toe en verkruimel de bouillontablet erboven. Breng aan de kook en laat op laag vuur 2 minuten koken. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Giet de pasta af en meng met de saus.





NOTA:

- Kan ook geserveerd worden met focaccia brood, wat geraspte kaas of met blokjes kalkoen/kipfilet.
  - Kan bewaard worden in een gesloten container in de koelkast voor een dag.
- 

