

Pasta met garnalen tomaatjes en spinazie



Gerecht voor 2-personen

Snijd de tomaatjes door de helft en zet het water op voor de pasta. Snijd ook de knoflook in plakjes. Kook de pasta volgens de verpakking en verwarm de olie in een koekenpan en bak de knoflook hier zachtjes in. Als de knoflook licht begint te kleuren kan je de garnalen toevoegen.

Voeg 1 handje van de in tweeën gesneden tomaten toe aan de garnalen en knijp er een beetje citroensap bij. Hierdoor loopt het sap van de tomaatjes er een beetje uit en vormt dat als het ware een sausje rondom de garnalen. Bovendien worden de tomaatjes in de pan zacht en zoet, wat verschrikkelijk lekker is. Breng op dit moment ook de garnalen en tomaatjes op smaak, als je dat nodig vind. Doe de spinazie in een hitte bestendige kom, samen met de 'rauwe' tomaten. Voeg als de garnalen gaar zijn, ook het garnalen tomatenprutje toe aan de spinazie en schep alles goed door. Als het goed is begint de spinazie nu al een beetje te de pasta af, als deze gaar is, en schep ook de

pasta voorzichtig door de spinazie. Schep de pasta op en strooi er wat kaas en eventueel wat pijnboompitten over.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 150 gr garnalen
- 200 gr Roma tomaatjes
- 200 gr Vers gewassen spinazie
- 2 teentjes knoflook
- Parmezaanse kaas
- 200 gr pasta naar keuze
- scheutje olijfolie
- peper en zout naar smaak
- geroosterde pijnboompitten