

## **Spaghetti met mozzarella (2 personen)**

### Ingrediënten:

- 100 tot 150 gram ongekookte volkoren spaghetti (100 voor kleine en 150 voor grote eters)
- 1 bol mozzarella
- 1 blik gepelde tomaten (400 gram)
- 1 bakje cherry tomaatjes (250 gram) gehalveerd
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 1 ui (gesneden)
- 1 eetlepel olijfolie
- peper
- Knorr Aromat of een half groentebouillonblokje
- 1 eetlepel pijnboompitten (geroosterd)
- verse of gedroogde basilicum
- Parmezaanse kaas

### Bereidingswijze:

Verhit de olie in een koekenpan en voeg de ui en knoflook toe. Kook ondertussen de spaghetti gaar.

Voeg de gepelde tomaten toe en het bouillonblokje of Knorr naar smaak. Vervolgens kunnen de tomaatjes en mozzarella worden toegevoegd. Breng op smaak met peper en gedroogde basilicum (indien verse wordt gebruikt dan kan dit op het eind worden toegevoegd). Roer de gekookte spaghetti door het mengsel. Voeg op het eind de pijnboompitten en Parmezaanse kaas toe.