

## Pasta met pompoen en zachte geitenkaas

Makkelijk, simpel, gezond en zo lekker. Soms kunnen recepten gewoon ontstaan omdat het moet. Ik had nog verse pasta in de koelkast en ook nog een groot stuk flespompoen. Met wat logisch nadenken kwam dit op het bord. Een blijvertje op ons menu.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	15 minuten

---

Makkelijk, simpel, gezond en zo lekker. Soms kunnen recepten gewoon ontstaan omdat het moet. Ik had nog verse pasta in de koelkast en ook nog een groot stuk flespompoen. Met wat logisch nadenken kwam dit op het bord. Een blijvertje op ons menu.

### Bereidwijze

1. Schil de pompoen en snijd hem in kleine stukjes.
2. Snijd ook de knoflook en de salie fijn en bak dit met de pompoen, zout en peper op hoog vuur, zodat de pompoen ook een beetje kleurt. Dit zal ongeveer 12-15 minuten duren.
3. Rooster de walnoten in een droge koekenpan.
4. Kook de pasta volgens bereidingswijze en bewaar bij het afgieten een klein beetje kookvocht.
5. Laat een klontje roomboter bij de pompoen smelten en voeg de pasta hier ook bij. Doe er eventueel wat kookvocht bij en meng alles door elkaar.
6. Verkruimel de zachte geitenkaas en verdeel samen met de walnoten over de borden.
7. Giet als finishing touch een scheutje olijfolie over de pasta en doe wat verse basilicum erbij.

TIP Deze simpele pasta wordt nog lekkerder van 1 of 2 eetlepels pompoenpesto (Biagi) door de saus.

### Ingrediënten

- 200 gram verse pasta
- 100 gram zachte verse geitenkaas
- 1/2 flespompoen in blokjes
- 1 teentje knoflook (of knoflookolie)
- 1 el roomboter
- 1 el olijfolie (uit Sicilië)
- Handjevol walnoten
- Verse salie
- Peper en zout

### accessoires