

# VEGETARISCHE PASTA PESTO MET HEERLIJKE LIGHTLY ROASTED PIECES

## INGREDIËNTEN

🍴 2 PORTIES

🕒 15 MIN

👤 GEMAKKELIJK

1 Pak Garden Gourmet Lightly  
Roasted Pieces

100 g sperziebonen

100 g kerstomaatjes

150 gram pennepasta

2 à 3 el verse pesto (kant-en-klaar)

Geniet van deze vega pesto pasta met onze vegan lightly roasted pieces. Een smaakvolle combinatie van pasta omhuld met een levendige pestosaus en lightly roasted pieces, perfect voor een snelle maaltijd.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de pasta

Kook de penne pasta 'el dente' volgens de aanwijzingen op de verpakking.

### 2. Bereid de groenten voor

Snij de uiteinden van de sperziebonen en halveer ze. Kook de bonen in kokend water gedurende ongeveer 5 minuten. Snijd de tomaten in plakjes. Giet de bonen af, roer de tomaten erdoor en breng op smaak met peper en zout.

### 3. Bak de licht geroosterde stukken

Bak de lichtgeroosterde stukken volgens de instructies op de verpakking.

### 4. Maak de pasta pesto op en serveer!

Giet de pasta af en meng onmiddellijk met de pesto en bonen en tomaten. Schep de geroosterde stukken op de schaal en garneer eventueel met verse basilicum.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**