Zomerpasta met groene groenten en parmezaan



Ingredienten voor 4 Personen

1		Broccoli
200	g	Prinsessenboontjes
500	g	Spirelli
200	g	Erwten
125	g	Pecorino
		Zout
		Peper

Bereiding

1. Snijd de broccoli in roosjes. Dop de prinsessenboontjes en halveer ze.

2. Breng ruim water aan de kook en doe de pasta, broccoli, boontjes en erwten in de pot. Voeg voldoende zout toe om je pasta en groenten op smaak te brengen, ongeveer 2 el per halve kilo pasta. Kook beetgaar in ongeveer 7 minuten en laat uitlekken.

3. Schep de pasta en de groenten op een bord en strooi er de kaas over. Breng op smaak met wat olijfolie, peper en zout.