

# Pasta met chorizo en tomaten



## Benodigheden voor 2 personen:

- ❖ 200 g pasta
- ❖ 12 cherrytomaatjes
- ❖ 10-15 plakjes chorizoworst
- ❖ 15 g verse basilicum
- ❖ 1 grote ui
- ❖ verse peper en zout
- ❖ Parmezaanse kaas

## Bereidingswijze:

Snijd de chorizoworst in plakjes en de cherrytomaatjes door de helft. Snijd ook de ui fijn. Kook de pasta vervolgens zoals staat omschreven op de verpakking. Bak in de tussentijd de uitjes met wat olijfolie totdat ze glazig zijn. Bak vervolgens de chorizo in 4-5 minuutjes knapperig in dezelfde pan. Voeg daarna de cherrytomaatjes toe en verwarm het geheel in een paar minuutjes. Houd je van pittig? Voeg dan eventueel naar smaak nog wat verse peper toe. Voordat je de borden opmaakt, kun je alvast een paar fijngesneden blaadjes basilicum door de pastasaus roeren. Doe dit zo laat mogelijk, de smaak van basilicum blijft dan het best behouden! Giet de pasta af en schep wat pasta op de borden. Breng daar overheen de pastasaus aan en maak het gerecht af met blaadjes verse basilicum en Parmezaanse kaas.