**Pasta met pompoen (vegetarisch)**

Ingrediënten:

200 gram droge pasta

1 grote ui

2 eetlepels olie

2 eetlepels extra vergine olijfolie

Flinke theelepel gedroogde salie

4 eetlepels droge witte wijn

400 gram pompoenblokjes

2 dl groentebouillon van 1 blokjes

Eetlepel gedroogde peterselie

Geraspte Parmezaanse kaas

Zout

Peper

Bereiden:

Snijd de ui in hele dunne, halve ringen. Verwarm de gewone olie in een braadpan en bak hierin de ui en salie op medium vuur een poosje totdat de ui glazig is. Voeg de wijn toe en laat dit even pruttelen totdat de alcohol verdampt is. Voeg de pompoen en groentebouillon toe, breng op smaak met zout en peper en laat met een deksel op de pan sudderen totdat de pompoen gaar is (maar niet helemaal zacht). Kook ondertussen de pasta totdat deze gaar is. Giet af en voeg dit toe aan de saus. Meng alles goed door elkaar, voeg de peterselie toe tezamen met de olijfolie, 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas en warm al roerend nog even door. Strooi op je bord nog extra Parmezaanse kaas erover.