**Zomerse pastasalade met mozzarella, tomaat, spinazie en verse basilicum**

Ingrediënten voor 2 personen:

200 gr pasta (bijv. orecchiette)

3 tomaten

Bolletje mozzarella in stukjes

Handje gr verse spinazie

Handje verse basilicumblaadjes

Peper

Zout

Parmezaanse kaas, grof geraspt

1 teentje knoflook

10 (of meer) gedroogde tomaatjes uit pot

scheutje goede olijfolie

1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden (verse kan ook)

Bereiding:

Kook de pasta in een grote pan met water en zout. Snijd ondertussen de tomaten in kleine blokjes. Doe de gedroogde tomaatjes in de keukenmachine en voeg het teentje knoflook, scheutje olijfolie en de gedroogde kruiden toe en mix helemaal fijn. Giet de pasta af en spoel af met koud water. Laat de pasta verder afkoelen en meng het gedroogde tomaatmengsel erdoor. Schep de blokjes tomaat en spinazie er bij en schep eventueel met een snufje peper en zout alles goed door elkaar. Schaaf met een rasp of kaasschaaf wat Parmezaanse kaas er over en maak het af met verse basilicum.