**Tagliolini met courgette**

courgette  
courgettebloemen  
knoflook

ui  
peper & zout  
olijfolie  
[tagliolini of tagliatelle](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
Parmezaan

Was en snijd de courgette, zonder te schillen, in kubusjes. Borstel de courgettebloemen, verwijder de stamper en snijd de bloemen in reepjes. Hak een paar gepelde knoflookteentjes fijn. Snipper een uitje zeer fijn.

Doe deze ingrediënten in een pan, kruid met peper en zout. Stoof ze gaar in een beetje olijfolie. Voeg als laatste de bloemen toe.

Kook de [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) al dente, giet af en roer er de groenten onder. Serveer met geraspte Parmezaan.