



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Basilikumkremet pasta med bakt paprika og mozzarella

Bakte grønnsaker

1 stk rød paprika
½-1 stk squash
50 g spinat

Kremet pasta

200 g pasta
½-1 pakke matfløte
½-1 pakke basilikumolje
1-2 dl pastavann ^B

Serverting

1 pakke mozzarella

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Bakte grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen og squashen i strimler. Ha grønnsakene over i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er møre og har fått en lett stekeskorpe. Skyll spinaten, og vend den inn med paprikaen og squashen når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden.
3. **Kremet pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 1-2 dl av pastavannet når pastaen siles.
4. **Kremet pasta, fortsettelse:** Ha fløten over i en liten kjele og kok opp på middels høy varme. Rør inn basilikumoljen, og smak til med salt og pepper. Spe på med ønsket mengde av pastavannet, og vend sausen inn med den ferdigkokte pastaen.
5. **Serverting:** Hell laken av mozzarellaen og riv den i mindre remser. Topp den kremede pastaen med de bakte grønnsakene og mozzarellaen (se tips). God middag!

TIPS!

Ha gjerne over litt flaksalt, olivenolje og kvernet sort pepper på mozzarellaen. Du kan også bake mozzarellaen sammen med grønnsakene i ovnen i omtrent 8 minutter.