

Bedøm retten og læs mere:



Fuldkornspasta med pinjekerner

Det skal du bruge
200 g fuldkornspasta
1 pose pinjekerner
½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk aubergine
1 pakke tanelli ost
1 glas pesto
50 g rucola salat

Det skal du selv have
olivenolie ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Kog pastaen i letsaltet vand i 10 min. Bland med pesto og smag til med salt og olie. Gem lidt af til senere.
- 2. Pinjekerner:** Rist pinjekerner på en tør pande i 5 min. Brug dem igen.
- 3. Grøntsager:** Hak løg fint. Skær squash i tynde skiver. Steg løg og hvidløg i lidt olivenolie i 5 min. og steg aubergine med ca. 4 min. så det er mørt.
- 4. Anret:** Riv osten. Bland den kogte pasta med pesto og grøntsager til en passende konsistens. Servér med revet ost og pinjekerner.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

15 - 20 min 2 PORTIONER 5 DAGES HOLDBARHED