



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Cremet fettuccine med arrabiatasauce, squash og mandler

## Det skal du bruge

½ stk squash  
1 pose saltede mandler  
½ stk rødløg  
1 fed hvidløg  
¼ stk rød chili  
1 dåse hakkede tomater  
1 tsk oregano  
½ pk basilikum, frisk  
250 g frisk pasta  
1 stk æg  
¾ dl creme fraiche

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 230°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog til pastaen.
2. **Ovnbagt squash:** Skyl squashen og skær den i ca. ½ cm tykke skiver. Læg skiverne på en bageplade med bagepapir og vend dem i lidt olie, salt og peber. Steg squashskiverne i ovnen i 12-15 min. Hak mandlerne groft og drys dem over squashen.
3. **Arrabiatasauce:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Hak chili og basilikum. Varm en gryde op til middelvarme, tilsæt lidt olie og steg løg, hvidløg og chili til løgene er klare. Tilsæt de hakkede tomater og oregano og lad det koge i 10-12 min. Smag til med salt og peber. Tilsæt halvdelen af basilikum det sidste min. af tilberedningstiden.
4. Kog pastaen i 3-4 min. Sigt vandet fra, men gem 1 dl af kogevandet. Hæld pastaen tilbage i gryden.
5. **Crema fettuccine:** Del æggeblommerne fra æggehviderne, kasser hviderne. Bland æggeblomme med creme fraiche og lidt peber en skål. Sæt gryden med pasta over middelvarme og vend æggemassen i. Varm igennem under omrøring til blandingen har jævnet. Tilsæt evt. pastavand til ønsket konsistens. Smag til med salt.
6. Anret pastaen med arrabiatasauce og squash og drys med resten af basilikumen.