



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

Pasta med tomatpesto og pinjekerner

Det skal du bruge

200 g pasta hvid
4 spsk rød pesto
1/3 stk hvidløg solo
30 g pinjekerner
25 g grana padano
50 g rucola salat
1/2 stk løg
1/2 stk squash
1/2 stk aubergine

Du skal selv have:

Olivenolie, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kog pastaen i letsaltet vand i 8-12 min. til passende konsistens og sigt vandet fra. Gem lidt af kogevandet til senere.
- 2 Rist pinjekerner på en tør pande til de er gyldne og læg dem i en skål. Panden skal bruges igen.
- 3 Riv parmesan og gem den til anretning.
- 4 Hak løget fint. Skær squash og aubergine i tern ca. 1x1 cm. Skær hvidløg i helt tynde skiver. Steg løg og hvidløg i lidt olivenolie ved middel varme til de er klare. Skru op for varmen og steg squash med i ca. 4 min. så de får lidt farve. Smag til med salt.
- 5 Bland den kogte pasta med tomatpesto og grøntsagerne. Tilsæt evt. lidt kogevand til passende konsistens. Servér med revet parmesan, rucola og drys med pinjekerner.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk, Nødder

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.768 kj / 661 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	26,4 g
heraf mættede fedtsyrer	4,2 g
Kulhydrat	83,6 g
heraf sukkerarter	12,0 g
Protein	22,4 g
Salt	1,5 g
Kostfibre	4,3 g