



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 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. Sigt vandet fra, men gem lidt af 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, 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:	2.841 kj / 679 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	27,1 g
heraf mættede fedtsyrer	4,9 g
Kulhydrat	85,0 g
heraf sukkerarter	12,6 g
Protein	23,7 g
Salt	1,6 g
Kostfibre	7,2 g