



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med rostad paprika- och mandelpesto, rosmarincrunch och chèvre

Paprika- och mandelpesto

Röd paprika 1 st
 Parmesanost 1 bit
 Vitlök 1 klyfta
 Mandelspån 25 g
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Rödvinvinäger 1 tsk

Rosmarincrunch

Rosmarin 5 g
 Panko ½ förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt ½ krm

Vitlöksstekt grönkål

Grönkål 200 g
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt 1 krm

Till servering

Spaghetti 200 g
 Chèvre 50 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Paprika- och mandelpesto:** Halvera röd paprika och plocka bort kärnhuset. Lägg paprikahalvorna på en plåt med bakplåtspapper och ringla över lite olja. Rosta i övre delen av ugnen ca 20 min, tills de blivit mjuka och börjar få fin färg.
3. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 6.
4. **Rosmarincrunch:** Plocka bladen från rosmarin. Finhacka rosmarinbladen. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs panko ca 1 min, tills den börjar bli gyllenbrun. Blanda ner hackad rosmarin och salt. Låt bryna ytterligare ca ½ min, blanda hela tiden så det inte blir bränt. Lägg upp i en skål.
5. **Paprika- och mandelpesto:** Finriv parmesan. Lägg rostad paprika, riven parmesan, pressad vitlök, mandelspån, salt och olivolja i en mixerbunke. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med rödvinvinäger (ca 1 tsk).
6. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara ca 1 dl pastavatten när ni häller av pastan.
7. **Vitlöksstekt grönkål:** Plocka grönkål från stammen. Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs grönkål ca 3 min. Pressa ner vitlök och krydda med salt. Stek ytterligare ca 1 min.
8. Blanda ihop nykokt pasta med paprika- och mandelpeston. Späd med pastavatten till önskad konsistens.
9. Bryt bitar av chèvre. Lägg upp pasta i tallrikar och toppa med chèvre och rosmarincrunch. Servera med vitlöksstekt grönkål.