



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Spaghetti verde med hasselnötter, zucchini och pannoumi

### Zucchinifräs

- Zucchini 1 st
- Rödlök 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

### Tillbehör

- Spaghetti 200 g
- Pannoumi 1 förp
- Babyspenat 25 g
- 🏠 Olivolja

### Hasselnötsröra

- Babyspenat 40 g
- Hasselnötter 20 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Sparat pastavatten ½ dl

- Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
- Zucchinifräs:** Skär zucchini på längden och skrapa ur kärnhuset (kärnhuset är till hasselnötsröran i steg 4). Strimla zucchini och rödlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs zucchini och rödlök på hög värme ca 3 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg över på en tallrik och täck med lock. Torka ur och spara stekpannan.
- Tillbehör:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl pastavatten när du häller av pastan.
- Hasselnötsröra:** Grovhacka hasselnötter. Lägg kärnhuset från zucchini i en mixerbunke. Tillsätt babyspenat, hackade hasselnötter, pressad vitlök, vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Mixa till önskad konsistens med en stavmixer.
- Tillbehör:** Grovriv pannoumi. Hetta upp olivolja i den använda stekpannan. Stek pannoumin ca 1 min, tills osten har fått fin färg.
- Blanda avhållid pasta med hasselnötsröran, det sparade pastavattnet och zucchinifräs. Toppa med nystekt pannoumi och resten av babyspenaten.