

Cremet pasta med peberfrugtsauce

Opskrift til 3-4 personer, hvis man spiser lidt kød til

Ingredienser

- 3 peberfrugter
- 2 små bakker cherrytomater
- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 4 cm af en frisk rød chili
- 1/4 dl olie
- 3 spsk. balsamicoeddike
- godt med salt og peber
- 1 tsk. sukker
- 300 g spaghetti (vejede inden kogning)
- 2-3 spsk. tomatpuré
- 1/2 dåse hakket tomat
- 2 dl fløde
- en god stump parmesanost (3*2 cm)
- 1 kugle burrata
- friske krydderurter (basilikum og persille)
- ekstra flagesalt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft og tag et ovnfast fad frem.
2. Skær peberfrugter, cherrytomater, hvidløg, rødløg og chili i mindre stykker. Kom det i fadet sammen sammen med olie, balsamicoeddike, salt, peber og sukker. Kom fadet i ovnen i 20 minutters tid
3. Sæt imens pasta over at koge, alt efter hvilken type du bruger. Det skal gerne være kogt færdigt samme tid som fadet tages ud af ovnen.
4. Kom halvdelen af fadets indhold i en blender sammen med tomatpuré, hakket tomat og fløde. Blend og kom det ned til spaghettien/pastaen (som er drænet for kogevandet).
5. Høvl parmesan ned til herligheden og rør rundt.
6. Anret i et fad eller en stor skål og hæld den sidste halvdel bagte grøntsager over.
7. Kom en kugle burrata over samt lidt friske hakkede krydderurter og et drys salt og peber.