

Ingredienser

- 200 g fettuccine (fuldkorn)
- 1 squash
- 200 g chorizo
- 100 g pinjekerner

Bagte tomater og peberfrugter

- 1 bakke cherrytomater (ca 200 g)
- 2 peberfrugter
- 1 fed hvidløg
- en lille håndfuld frisk timian
- olie, salt og peber

Pesto

- 1 potte basilikum
- 1 lille fed hvidløg
- 50 g parmesanost
- 100 g pinjekerner
- 1 spsk. citronsaft
- salt og peber
- 1/2 dl olie

Sådan gør du

1. Start med at komme fadet i ovnen med tomater og peberfrugter: halver cherrytomaterne og skær peberfrugten ud i mindre stykker. Kom det i et fad med olie, salt og peber hen over. Riv hvidløget og drys med lidt frisk timian. Bag det ved 175 grader i 20 minutters tid
2. Kog fettuccine efter anvisning
3. Rist pinjekerner af på en tør pande til de tager lidt farve, tag dem fra.
4. Skær chorizopølsen i mindre stykker og rist dem på panden (stadig på en tør pande, den afgiver en masse fedt selv). Tag også den fra når den er godt sprød og hak den til drys.
5. Striml din squash til spaghetti (kræver et jern) ellers kan man rive den med en kartoffelskræller
6. Lav pestoen ved at komme det hele i en minihakker/ foodprocessor, giv det en tur og bland nu din fettuccine og squash rundt i pestoen.
7. Anret med de bagte tomater og peberfrugter, og den ristede chorizo og pinjekerner.