

Pasta i avocadocreame med bagte grøntsager

Opskrift til Tilbehør til 4

Ingredienser

Pasta

- 300 g pasta
- 2 avocadoer
- 1 fed hvidløg
- 1 lime (skal og saft)
- godt med salt og peber
- 1 dl creme fraiche
- 1 håndfuld pinjekerner til toppen
- 1 håndfuld frisk basilikum til toppen

Grøntsager

- 4 tomater
- 2 peberfrugter
- 2 rødløg
- 3 spsk. olie + salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skær tomater, peberfrugt og rødløg i grove stykker og fordel i et ildfast fad. Hæld olivenolie over og drys med salt og peber. Bag i ovnen i cirka 25 minutter.
3. Kog imens pastaen efter anvisning på pakken.
4. Lav en avocadocreame ved at blende eller mose avocado sammen med revet hvidløg, lime og creme fraiche – smag til med salt og peber.
5. Rist pinjekernerne på en tør pande.
6. Vend pastaen i avocadocremen og fordel på et fad.
7. Top med de bagte grøntsager, ristede pinjekerner og basilikumblade.