

Pasta pesto med chorizo

Opskrift til 3-4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bagte tomater

- 10-15 cherrytomater
- 1 peberfrugt
- 1 spsk. frisk timian
- 1 spsk. frisk rosmarin
- 1 fed hvidløg
- Olie + salt og peber
- 250 g pasta
- 1 spsk. ristede pinjekerner
- 200 g chorizopølse
- 10-15 ekstra friske cherrytomater
- 1/2 - 1/4 rødløg
- 70 g grøn pesto
- 1 kugle mozzarella
- 1 håndfuld sorte oliven
- 1 lille håndfuld frisk basilikum

Sådan gør du

1. Start med de bagte tomater: tænd først ovnen på 200 grader varmluft og skær cherrytomater i halve og peberfrugter i små tern. og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir.
2. Hæld lidt olie + salt og peber over det hele. Tilføj krydderurterne og pres hvidløget og vend det rundt. Bag i ovnen i 20-25 minutter.
3. Imens skal pasta koges og pinjekerner ristes hurtigt af på en tør pande. Tag pinjekernerne til side.
4. Fjern skindet på pølsen og skær i små stykker. Rist dem af på panden til de er sprøde.
5. Halver de resterende cherrytomater og skær rødløg i halve skiver
6. Saml nu pastasalat: kom pastaen i en skål eller på et fad, vend det i pesto, og bland det med de bagte tomater og friske tomater og rødløg.
7. Kom chorizo over samt oliven og småstykker af mozzarella.
8. Top med de ristede pinjekerner og frisk basilikum.