

Pastasalat med bagte peberfrugter

Opskrift til 8 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Bagte elementer

- 5-6 snackpeberfrugter
- 10-15 cherrytomater
- 2 rødløg
- olie + salt og peber
- en lille håndfuld frisk rosmarin
- 4 fed hvidløg

Desuden

- 500 g pasta
- 150 g flødeost naturel
- 2-3 cm af en frisk rød chili
- 1 spsk. sukker
- 100 g fetaost eller salatost
- en god håndfuld frisk basilikum
- en god håndfuld pinjekerner

Sådan gør du

1. Start med de bagte elementer: tænd først ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skær peberfrugter i tern og cherrytomater i halve og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
3. Skær rødløg i tern og læg dem ved siden af tomater og peberfrugter
4. Kom hele fed hvidløg (med skald) ved siden af også
5. Hæld lidt olie + salt og peber over det hele samt de friske rosmarinkviste
6. Bag i ovnen i 20-25 minutter.
7. Imens skal pasta koges og pinjekerner ristes hurtigt af på en tør pande
8. I en foodprocessor kommes det meste af de bagte peberfrugter og cherrytomater. Lad en lille tredjedel være, da det i stedet kommes oven på salaten.
9. Pres hvidløget ud af skaldet og kom det i food processoren, kasser bare skalden fra hvidløgene nu.
10. Kom flødeost, frisk chili og sukker herved og blend.

11. Vend den kogte pasta rundt i denne her peberfrugtcreme og kom i en stor skål
12. Kom resten af de bagte peberfrugter, cherrytomater og rødløg over
13. Kom også basilikum, feta og ristede pinjekerner over.