

Opskrift på pastasalat med pesto

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

15

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

BAGTE TOMATER

- 10-15 cherrytomater
- Olie + salt og peber
- 1 spsk. frisk timian
- 1 spsk. frisk rosmarin
- 1 fed hvidløg

DESUDEN

- 1 pakke ravioli (jeg brugte den med spinat og ricotta)
- 70 g grøn pesto
- 10-15 ekstra friske cherrytomater
- 1/2 - 1/4 rødløg
- 1 håndfuld sorte oliven
- 1 lille håndfuld frisk basilikum
- 1 kugle mozzarella
- 1 avocado
- 1 spsk. ristede pinjekerner

Sådan gør du

1. Start med de bagte elementer: tænd først ovnen på 200 grader varmluft og skær cherrytomater i halve 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.
4. Halver de resterende cherrytomater, skær rødløg i halve skiver og skær avocado i mindre tern.
5. Saml nu pastasalaten: kom pastaen i en skål eller på et fad, vend det i pesto, og bland det med

de bagte tomater og friske grøntsager.

6. Kom oliven i og kom stykker af mozzarella over.

7. Top med de ristede pinjekerner og frisk basilikum.