



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Casarecce med græskar, creme fraiche og grønkål

Pasta og grønkål

200 g pasta
100 g snittet grønkål

Græskar

½ stk butternut græskar
2 fed hvidløg
½ spsk hvidvinseddike
1 bæger creme fraiche 38%
½ tsk røget paprika
½ pose grøntsagsbouillon
1-1½ dl kogevand ^b

Topping

1 pk tanelli ost
½ pose valnøddebrud

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Pasta og grønkål:** Sæt pastaen over i rigelig letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Kog grønkålen med de sidste 2 min. af kogetiden.
- 2. Græskar:** Skræl græskar helt ind til "kødet". Del på langs og skrab kernerne ud med en ske. Skær det mindre tern 1x1cm. Pil hvidløg og hak det fint. Varm lidt olie op i en gryde og steg græskar og hvidløg ved middel varme i 3-4 min under låg. Tag noget vand fra pastaen og hæld ved. Lad det koge under låg ca. 5 min til ternene er møre. Mos noget af græskaret med en gaffel.
- 3. Græskarsauce:** Tilsæt eddike, creme fraiche, røget paprika og bouillon. Kog det op og smag til med salt og peber. Vend pasta og grønkål i saucen og spæd evt. op med mere pastavand, hvis den er for tør.
- 4. Topping:** Riv osten og bland med valnødderne. Drys det over pastaretten og servér.