



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet linguine med bakte grønnsaker, servert med fetaost og rustikke multibrød

## Bakte grønnsaker

½ stk squash  
 1 stk tomat  
 ½–1 stk gul paprika  
 ½–1 stk rødløk  
 1 stk hvitløksfedd  
 1 pakke tomatpuré  
 1 pakke oregano  
 ½ pakke paprikakrydder  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 150 g lett crème fraîche  
 1 dl vann <sup>B</sup>  
 ½ ts sukker <sup>B</sup>

## Pasta

200 g linguine

## Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

## Til servering

60 g ruccola  
 100 g fetaost

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

eplesider-/hvitvins- eller

rødvinseddik <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Bakte grønnsaker:** Skyll squashen og tomaten. Skyll og rens paprikaen, og skrell og grovhakk løken. Kutt squashen og paprikaen i munnstore biter. Kutt hvitløken i tynne skiver og kutt tomaterne i terninger. Fordel grønnsakene i en stor ildfast form, og rør inn tomatpuréen, oreganoen, paprikakrydderet, buljongen, ½ ts sukker, litt olje, salt og pepper. Hell over 1 dl vann, og bak grønnsakene i ovnen i 12–15 minutter, til de har fått litt farge og er myke.

3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

4. **Rustikke multibrød:** Legg brødene i ovnen når det gjenstår 5 minutter av grønnsakenes steketid.

5. **Kremet linguine:** Ta ut grønnsakene av ovnen, og rør inn crème fraîche. Smak til sausen med salt og pepper og vend inn den ferdigkokte pastaen sammen med litt av pastavannet til sausen får ønsket konsistens (se tips).

6. **Til servering:** Skyll og tørk ruccolaen, og bland den sammen med litt olivenolje, eddik, salt og pepper i en serveringsskål. Smuldre fetaosten over pastaen før servering, og server multibrødene ved siden av.



## TIPS!

Ønsker du en jevnere saus kan du mikse sausen med en stavmikser før du blander i pastaen.