



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Fettuccine alle verdure med halloumi-gremolata

### Det skal du bruge

250 g frisk pasta  
½ stk squash  
½ stk rødløg  
1 dåse hakkede tomater  
½-1 pose oregano  
1 fed hvidløg  
1 spsk hvidvinseddike  
1 pose grøntsagsbouillon  
125 g grill-ost  
½ pk bredbladet persille  
½ stk citron

### Det skal du selv have

olivenolie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Sauce alle verdure:** Skær squash i tern. Skær rødløg i tynde både. Varm lidt olivenolie op i en gryde. Steg squash, rødløg og presset hvidløg i 3 min. Tilsæt tomater, oregano, eddike og bouillon. Lad det simre under låg i ca. 10 min. Smag til med salt og peber.
3. Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 3-4 min. efter hvor al dente du ønsker den.
4. **Halloumi-gremolata:** Skær halloumi i små tern. Hak persille. Skyl citronen, riv skallen og pres saften. Kom lidt olivenolie på en pande og steg halloumi i ca. 3 min. så det får en fin farve. Kom det i en skål og bland med persille, citronskal og saft.
5. Vend den friskkogte pasta i saucen og servér toppet med halloumigremolata.