



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fuldkornspasta med aubergine, pesto og pinjekerner

Det skal du bruge

200 g fuldkornspasta
1 pose pinjekerner
½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk aubergine
1 pk tanelli ost
1 glas rød pesto
30 g rucola

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Kog pastaen i letsaltet vand i 10-12 min. til passende konsistens. Sigt vandet fra, men gem lidt af til senere.
- 2. Pinjekerner:** Rist pinjekerner på en tør pande til de er gyldne og læg dem til side. Panden skal bruges igen.
- 3. Grøntsager:** Hak løg fint. Skær aubergine i tern ca. 1x1 cm. Skær hvidløg i helt tynde skiver. Steg løg og hvidløg i lidt olivenolie ved middel varme til de er klare. Skru op for varmen og steg aubergine med ca. 4 min. så det får lidt farve. Smag til med salt.
- 4. Anret:** Riv osten. Bland den kogte pasta med pesto og grøntsagerne. Tilsæt evt. lidt kogevand til passende konsistens. Servér med revet ost, rucola og drys med pinjekerner.