



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 020_2

Hvitløkskremet pasta med chevrebakte grønnsaker og spinat

Chevrebakte grønnsaker

1 stk gul paprika
1 stk tomat
1 stk rødløk
120 g chevre

Kremet pasta

200 g mezze maniche
50 g spinat
1 stk hvitløksfedd
1 pakke crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke persillade
1 ss smør* ^B
2 dl pastavann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Chevrebakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og tomaten, og skrell rødløken. Rens og kutt paprikaen i store biter. Del tomaten og rødløken i båter, og kutt chevren i skiver. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg osten oppå, og bak det hele i ovnen i omtrent 12 minutter.
3. **Kremet pasta:** Kok pastaen i vannet fra punkt 1 som anvist på pakken. Skyll og tørk spinaten. Skrell og finhakk hvitløksfeddet.
4. **Kremet pasta, fortsettelse:** Sil vannet fra pastaen, men ta vare på ca. 2 dl av pastavannet. Ha pastaen tilbake i kjelen, og vend inn 1 ss smør, spinaten, crème fraîche, buljongen og hvitløken, og smak til med salt, pepper og persilladen. Spe med pastavannet til ønsket konsistens.
5. Fordel den kremede pastaen og spinaten i dype tallerkener og fordel de bakte grønnsakene og chevren oppå.



Spe sausen med litt pastavann hvis du ønsker mer saus.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ