



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pasta med grönkålspesto, rostad butternutpumpa och valnötter

### Rostad butternutpumpa

Butternutpumpa ½ st  
 Vitlök 1 klyfta  
 🏠 Bakplåtspapper 1 st  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### Rostade tomater

Cocktailtomater 250 g  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### Grönkålspesto

Citron 1 st  
 Valnötter 30 g  
 Grönkål 100 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 🏠 Olivolja 2 msk  
 🏠 Vatten 3 msk  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### Tillbehör

Mezze maniche rigate  
 200 g  
 Ruccola 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 5.
3. **Rostad butternutpumpa:** Skala och tärna butternutpumpa. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med pressad vitlök, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i övre delen av ugnen ca 25 min.
4. **Rostade tomater:** Lägg cocktailtomater i en liten ugnform. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
5. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen (spara ca 1/2 dl av pastavattnet till steg 7).
6. **Grönkålspesto:** Skölj citron i ljummet vatten och finriv allt skal. Rosta valnötter i en torr och het stekpanna tills de är gyllene. Plocka bladen från grönkål och lägg i en mixerbunke. Tillsätt valnötter, pressad vitlök, pressad saft från en halv citron, olivolja, vatten, lite salt och nymald svartpeppar. Mixa slät med stavmixer. Rör ner citronskal.
7. Blanda nykokt pasta med grönkålspesto och späd med sparat pastavatten för önskad krämighet. Toppa pastan med rostad butternutpumpa, rostade tomater och ruccola. Servera direkt!