



Pasta med pesto og stegte cherrytomater

Mad på 15 minutter, til hele familien. Smager super skønt!



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

500 g frisk pasta

1 glas pesto

1 spsk olivenolie

500 g **cherrytomater**

2 **løg**

2 tsk herbes de provence (eller frisk timian, rosmarin, basilikum)

salt og peber

100 g **rucola**

parmesanost eller fetaost

Opskrift: Michelle Appelros

Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Sæt en stor gryde vand i kog.
- 2 Pil løg, halvér og skær i skiver.
- 3 Vask cherrytomaterne og halvér dem.
- 4 Tag en stor sauterpande frem og sæt på højeste varme.
- 5 Kom pastaen i vandet, når vandet koger og kog efter anvisning.
- 6 Kom olie, tomater og løg i panden. Steg hurtigt, rør hyppigt og krydr med lidt tørrede urter, salt og peber. Skru helt ned for varmen.
- 7 Sigt vandet fra den kogte pasta og kom pastaen ned i panden.
- 8 Kom pesto og rucola i panden og vend forsigtigt det hele sammen.
- 9 Drys eller smuldr osten over retten og servér.



Tip

Retten kan varieres i det uendelige: Tilføj oliven, peberfrugt, squash, revne gulerødder etc.

