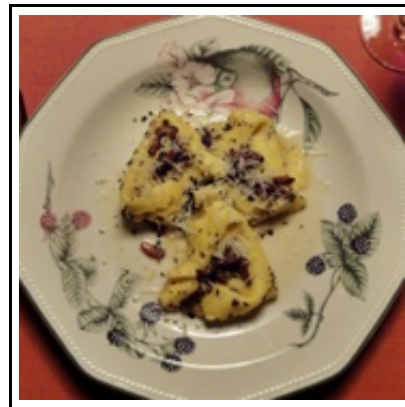


Pinjekerne pasta, Knuds

Den allerhurtigste super lækre pasta. Også fantastisk med oste tortellini.

Ingredients

250 gram Frisk papardelle, koges i 3 min.
2 fed Hvidløg, snittes i små stykker
40 gram Pinjekerner
1 spsk Basilikum, tørret eller 2 bdt. friskhakket
1 dl Grønsagssuppe



Method

1. En gryde med rigeligt pasta vand sættes over.
2. Hvidløg snittes i små stykker.
3. En gryde eller wok sættes over på lavt blus med rigeligt planteolie.
4. Når olien er lidt varm tilsættes pinjekernerne, pas på de ikke branes.
5. Når pinjekernerne er lidt brune tilsættes de snittede hvidløg, basilikum og lidt salt, og der brunes forsigtigt videre.
6. Grønsags suppen tilsættes lige før hvidløgene begynder at blive lysebrune.
7. Når pasta vandet koger lægges fettucini i og koges i 3 min. hvorefter vandet sigtes fra og pastaen hældes over pinje kerner etc., og retten er serveringsklar efter ca. 1 minut.

Notes



Denne ret kan også anvendes som forret til 4 personer og her gerne med oste tortellinier.

Hvis man ikke har papardelle kan frisk fettucini også bruges men vi foretrækker at bruge papardelle.

Prep

- Cook: 8 Minutes

Source: Restaurant Fellini, Aalborg (2 servings)
