

Frisk pasta med butternutsquash og chorizo

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 2 pakker frisk pasta
- 1 chorizopølse
- 1 butternut squash
- En klase tomater (6-8 tomater)
- ½ hvidløg
- 1 frisk chili
- 1 løg
- 4 dl bullionvand
- 2,5 dl fløde (*jeg bruger madlavningsfløde*)
- 50g frisk spinat
- Parmesan



Fremgangsmåde

Kom grove stykker butternutsquash med skræl, løg, hvidløg, chili og hele klasen af tomater i et ovenfast fad. Bag grøntsagerne i ovnene i 60 min ved (170° varmluft).

Skær chorizo ud i mundrette skiver.
Steg chorizoskiverne på en pande.
Tilføj herefter spinatbladene.

Når grøntsagerne har fået lidt farve og er blevet bløde tages de ud af ovnen.
Pres hvidløg ud af skrællen med fingrene og smid skrællen ud.
Fjerne tomatstilkene og toppen af chilien.
Kom det hele i en blender eller stavblend grøntsagerne med lidt vand til en blød puré.

Kog grøntsagsmassen op i en gryde med bullionvand og fløde.
Kom den stegte chorizo og spinat i grøntsagsmassen.

Kog den friske pasta al dente.
Kom pastaen over i sovsen.

Server med revet parmesan og frisk basilikum.