



VEGETARISK

Pasta i tomatsås med soltorkade tomater & basilika

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Enkel och snabblagad vegetarisk pasta med ljuvliga smaker av vitlök, chili och basilika.



INGREDIENSER

4 portioner spaghetti
1 styck gul lök
2-3 styck vitlöksklyftor
1 styck färsk röd chili
1 styck körsbärstomater på burk
0.75 deciliter vatten
1 knippe körsbärstomater
6-8 styck inlagda soltorkade tomater
0.5 styck grönsaksbuljong
1 nypa socker
svartpeppar, cayennepeppar och flingsalt

1 knippe färsk basilika
olja till stekning

Garnering

färskriven parmesanost
nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan.
Finhacka lök, vitlök och chili.
Hetta upp en djup stekpanna med olja. Bryn lök och chili en stund tills det mjuknat utan att ta färg.
- 2** Tillsätt tomat på burk, tomater, vatten, buljong, socker och kryddor. Låt puttra en stund.
Dela saltorkade tomaterna och hacka basilikan.
- 3** Ta bort stekpannan från plattan och rör ner pasta, saltorkade tomater och basilika.
Toppa pastan med riven parmesanost och nymalen svartpeppar. Smaklig måltid!