



Pasta med italienska dofter

Ingredienser 4 personer

200 g	röda tomater
200 g	gula tomater
250 g	grön squash
1 st	liten rödlök
3 msk	olivolja
1,5 st	vitlösklyftor, hackade
1,5 tsk	färsk rosmarin, hackad
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar
400 g	pasta

Tillbehör

riven parmesanost

Tillagning

Grönsaksdiskarna dignar så här års. Vad är mer lockande än att blanda av detta goda och färgsprakande och servera med nykokt pasta.

1. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Tärna tomater och squash i stora bitar. Skala och tärna rödlöken i något mindre bitar.
3. Hetta upp oljan i en stek- eller traktörpanna. Lägg i rödlöken och fräs några minuter.
4. Tillsätt vitlök, rosmarin och squash, fräs ytterligare ett par minuter och vänd slutligen ner tomaterna som bara ska mjukna och bli varma.
5. Häll av pastavattnet och blanda pastan med grönsakerna. Servera genast med nyriven parmesan eller annan god ost