

VIIKON NOPEIN!



Kermanainen sieni-kesäkurpitsapasta

4 HENKEÄ



Kaurakerman ansiosta tämä pasta on vegaaninen.

- 1 RS HERKKUSIENIÄ
- 1 PUNASIPULI
- 1 KESÄKURPITSA
- ½ CHILI
- 2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
- 2 RKL OLIIVIÖLJYÄ
- 1 TL SUOLAA
- ½ MUSTAPIPPURIA
- RIPAUKUIVATTUA TIMJAMIA
- 1 PRK KAURAKERMAA
- ½ RUUKKU PERSILJAA
- ½ SITRUUNAN MEHU

Lisäksi:

- 400G TÄYSJYVÄSPAGHETTIA

1.

Laita vesi kiehumaan spaghettia varten. Kuori ja viipaloi punasipuli sekä hienonna valkosipulit. Viipaloi sienet ja kesäkurpitsa sekä suikaloi chili. Hienonna persilja.

2.

Keitä spaghetti pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna paistinpannu kuumaksi. Lisää öljy ja kasvikset pannulle. Paista kasviksia muutama minuutti. Mausta suolalla, mustapippurilla ja kuivatulla timjamilla. Lisää kaurakerma ja 1dl pastan keitinvetä sekä kuumenna seos.

4.

Valuta pasta hyvin ja sekoita kastikkeen joukkoon. Viimeistele hienonnetulla persiljalla ja purista joukkoon sitruunanmehua.



30min.