



Pasta med pumpa och tomater

Kock: **Helene Henderson** Tid: **30 min** Portioner: **6**



På sommaren när tomaterna är som bäst brukar jag använda bara tomater, på hösten lägger jag till pumpa och på vintern lägger jag till kyckling eller bacon.



INGREDIENSER

1 st citron
8 blad basilika
500 g fullkornspasta
1 ask körsbärstomater
0.5 st röd chili
3 msk olivolja
2 klyftor vitlök
3 msk balsamvinäger
2 dl pumpabitar (ca 1 cm tärningar)
1 msk honung
2 dl rucola
20 g parmesanost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på pastavatten och koka pastan enligt anvisningar.
- 2** Dela körsbärstomaterna i mindre bitar. Lägg i en skål stor nog att få plats med övriga ingredienser.
- 3** Finhacka chilin och skär upp basilikan, blanda i tillsammans med salt och peppar. Vänd ner i tomaterna.
- 4** Värm hälften av olivoljan i en stekpanna, stek vitlöken tills den är gyllenbrun. Addera balsamvinäger och blanda med tomaterna.
- 5** Stek pumpatärningarna i den resterande olivoljan tillsammans med honung och pressa ner juicen från citronen i pannan. Låt få lite färg sedan vänder du ner alltihop bland tomaterna.
- 6** Häll av pastavattnet och blanda ner pastan i tomatröran. Vänd även ner ruccolan. Servera tillsammans med riven parmesanost.