

Kärlekspasta med feta, ruccola och honungsvinägrett

Hittade sån söt kärlekspasta på Coop häromdagen. Kungsörnen släppte tydligen röd fusilli (färgad av rödbetor och röda linser) i limited edition till Alla hjärtans dag. Nöp ett paket direkt. Testade receptet på paketet och det var supergott!! Det fanns ett gäng kvar, så skynda dit och köp om du bor i Härnösand.





Kärlekspasta med fetaost, ruccola och honungsvinägrett

4 portioner

9 dl (340 g) Kungsörnen kärlekspasta
100 g valnötter
2 msk olivolja
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
0,5 kruka salvia eller 1 kvist rosmarin
150 g ruccola
1 pkt fetaost (å 150 g)

Honungsvinägrett

5 msk olivolja
2 msk honung
1 msk balsamvinäger
1 msk dijonsenap
0,5 citron (pressad)
salt, peppar

Vispa ihop honungsvinägretten, smaka av den med salt och peppar. Rosta valnötterna i en torr stekpanna på mediumvärme i några minuter, lägg dem i en skål. Koka pastan enligt anvisningarna. Finhacka lök och pressa vitlök. Stek på mediumvärme i olja tills löken mjuknat och blivit glansig. Tillsätt ruccola och finhacka salvia/rosmarin, stek i stekpannan med löken. Rör om tills ruccolan mjuknat. Tag stekpannan från plattan och vänd ner pastan och honungsvinägretten. Toppa med smulad fetaost och bruna, rostade valnötter. Salta och peppra efter smak.