



Juustoinen pastapaistos

Aineet: 500g penne pastaa
150g vuohenmaito juustoa
150-200g sinileima Emmental juustoa
150-200g brie eli valkohome juustoa
1prk tomaattimurskaa (400g)
2 dl kermaa

Valmistus: Keitä pasta melkein kypsäksi, noin 8 minuuttia. Pastan kiehuessa paloittele vuohenmaito- ja briejuusto. Raasta emmentaljuusto. Laita juustot kulhoon ja lisää sekaan tomaattimurska ja kerma. Mausta mustapippurilla.

Kun pasta on kiehunut, valuta se lävikössä. Sekoita pastat ja juustotomaattiseos keskenään. Kaada seos suureen uunivuokaan ja anna kypsyä 200 C asteessa noin 30 - 40 minuuttia. Tarjoa pastan kanssa raikasta vihersalaattia ja tuoretta täysjyväpatonkia.

www.superkokki.com