



## Kasvispasta

Aineet: 1 rs (ä 250 g) tuorepastaa  
vettä, suolaa, ruokaöljyä  
1/2 tlk (noin 200 g) tomaattista ateriakastiketta  
Paistetut kasvikset:  
1-2 sipulia (varsineen)  
100 g kesäkurpitsaa  
1 paprika  
150 g parsakaalia  
100 g tuoreita (herkku)sieniä  
1 rkl oliiviöljyä  
1/2 rkl hunajaa  
1/2 tl suolaa  
0,5 tl mustapippurirouhetta  
2 tl valkosipulista yrttimaustetta  
Tarjoiluun:  
50 g juustoraastetta

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta keitinvesi pois ja huuhtele pasta juoksevalla vedellä. Laita pasta kattilaan ja sekoita tomaattinen ateriakastike joukkoon.

Paistetut kasvikset: Esikäsittele ja paloittele kasvikset. Kuumenna öljy paistokasarissa ja paista kasvikset öljyssä. Lisää hunaja ja mausteet. Kuumenna pasta ja tarjoa se paistettujen kasvien ja juustoraasteen kanssa.