

Oliv och zucchinipasta

4 portioner

300 g pasta
2 zucchini a 300 g
2 vitlöksklyftor
½ dl färsk eller fryst basilika
2 ½ dl Kelda mellangrädde
1dl svarta oliver med kärna
salt
svartpeppar
smör

Gör så här

Koka pastan enligt anvisningar på förpackningen.

Skär zucchini i halvor och sedan i skivor.

Skala och hacka vitlöken.

Grovhacka den färska basilikan.

Fräs zucchini och vitlök i smör i en stekpanna.

Häll på grädden och lägg i oliver och basilika.

Låt det koka ihop några minuter.

Smaksätt med salt och svartpeppar.

Blanda såsen med den kokta pastan.

Strö över lite basilika och servera direkt med hyvlad parmesanost.