

פסטה זוקיני, תרד, ריחן וקשקבל



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- גרם חמאה
- שיני שום קצוצות
- קילוגרם קישוא חתוכים לפרוסות
- עלים תרד חתוכים לרצועות
- עלים בזיליקום חתוכים לרצועות
- כפות מיץ לימון
- 1/2 2/1 כפית מלח
- גרם גבינת קשקבל מגורדת, להגשה

הכנה

1. מחממים את החמאה במחבת, מוסיפים את השום ומאדים כ-2 דקות.
2. מוסיפים את השמן ואת הקישואים ומקפיצים כ-5 דקות נוספות.
3. מוסיפים את עלי הריחן, התרד, מיץ הלימון והמלח ומערבבים. מסירים מהאש.
4. מוסיפים את הפסטה המוכנה עפ"י הוראות ההכנה ומערבבים.
5. מעבירים לצלחת הגשה ומפזרים מעל את גבינת הקשקבל המגוררת.

30 דקות

4 servings 4