

NOVEMBER 2026

Opskrift

Pasta
med græskar og burrata

2 PERSONER

40 MIN.

Ingredienser:

- 200 gr papardelle pasta (ukogt vægt)
- 2 stk burrata
- 20 stk valnødder el. hasselnødder, hakket groft
- Frisk kørvel
- Frisk forårsløg, fine slices

GRÆSKARSAUCE

- 250 gr græskar, kogt
- 1 dl piskefløde
- 1 spsk smør
- 1hvidløgsfed, knust
- 2 skalotteløg, finthakket
- 1 tsk karry
- Salt/peber

Fremgangsmåde:

Kog pasta efter anvisning på pakken, og skræl/hak din græskar som du også koger, til den er mør.

I en minihakker blender du græskar med hvidløg, smør, fløde, skalotteløg og karry.

Når pastaen er kogt færdig, gemmer du 0,5 dl af pastavandet sammen med pastaen i gryden.

Vend så græskar blandingen i gryden og varm det hele godt op i 5 minutter.

Anret: Fordel i 2 dybe tallerkner og læg 1 mozzarella kugle på hvér portion. Top af med nødder, forårsløg og frisk kørvel.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE