

## INGREDIENSER

400 g butternutsquash  
150 g zucchini  
1 lök  
1 vitlöksklyfta  
1 stor tomat  
olivolja för stekning  
1 msk tomatpuré  
200 g pasta  
1 nypa salt  
1 nypa svartpeppar  
2 kvistar färsk timjan  
½ citron  
125 g riven vegansk ost  
1 paket Hälsans Kök plant-based balls



2 PORTIONER



45 MIN



UTMANANDE

Smaka på denna läckra pasta gjord på Hälsans Kök vegetariska bollar, som är den perfekta komfortmaten för de kalla dagarna!

## TILLAGNING

**1. Skär squashen och koka pumpatärningarna**

Skala och skär squashen i tärningar. Koka hälften av pumpatärningarna i vatten och en nypa salt tills de är mjuka.

**2. Hacka zucchini, tomat och örter**

Skär zucchini i tärningar och hacka lök och vitlök. Skär tomaten i tärningar. Ta bort timjanbladen från kvistarna och hacka dem fint.

**3. Koka pastan, fräs grönsakerna**

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen och värm ugnen till 200 °C. Fräs lök, vitlök och timjan med resterande tärningar av pumpa och zucchini i lite olivolja. Lägg på locket på kastrullen och låt det puttra i ca 10 minuter.

**4. Tillsätt citron och tomat till grönsakerna**

Riv citronen ovanpå grönsakerna. Tillsätt tomatpuré och tärnad tomat. Stek en stund och smaka av med salt och peppar.

**5. Mixa pumpan, addera den till grönsaksblandningen och lägg sen i pastan**

Låt den kokta pumpan rinna av. Mixa fint med mixern och vänd ner pumpa-zucchiniblandningen. Tillsätt nu den kokta pastan. Tillsätt eventuellt fler pumpor för att göra den mer flytande

**6. Stek Hälsans kök Plant-based balls, grädda sen i ugnen tillsammans med pastan**

Lägg lite olivolja i en stekpanna och stek bullarna i några minuter. Häll pastablandningen i en ugnform och fördela bullarna ovanpå. Strö över lite vegansk ost och låt det grädda i ca. 5 minuter i ugnen tills osten smält.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**