Wiosenny makaron z pasternakiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

25 min

5 porcji

Składniki:

- makaron z młodym jęczmieniem - 300 g
- pasternak - 3 szt.
- botwina i żółty Mangold - 2 pęk
- czerwona fasola (ugotowana lub konserwowa) - 240 g
- pestki dyni - trochę trochę
- orzechy włoskie - trochę trochę
- awokado - 1 szt.
- sok z połowy cytryny - 1/2 szt.
- oliwa - 3 łyżka
- imbir - 1/3 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/3 łyżeczka
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Wiosenne lekkie danie, pełne kolorów i smaków.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotuj i odcedź.

KROK 2: Na patelni podduś z przyprawami botwinę zarówno tą czerwoną jak i tą zółtą tzw. Mangold, a następnie gdy puści lekko wodę dodaj fasolę.

KROK 3: Pasternak obierz, pokrój na plasterki, wymieszaj z oliwą oraz solą i upiecz w temperaturze 190 stopni (20 minut).

KROK 4: Gotowy pasternak dodaj na patelnię wraz z makaronem.

KROK 5: Całość wymieszaj z 2 łyżkami oliwy.

KROK 6: Gotowy makaron posyp pestkami dyni, orzechami włoskimi oraz podaj z rozgniecionym z sokiem z cytryny awokado.