



## Fyldt pasta m. dadeltomatsauce

### Ingredienser

2000 g fyldt pasta  
1000 g dadeltomater  
2 stk. store gule peberfrugter  
2 stk. løg, finthakket  
2 fed hvidløg, skåret i tynde skiver  
1 dl balsamico eddike  
½ dl sukker  
2 dl god olivenolie  
Salt & peber  
Frisk revet parmesan

### Fremgangsmåde

Varm olien op og sauter løg, hvidløg og peberfrugt et par min. Tilsæt tomater, eddike og sukker, lad saucen koge 10-15 min. Smag til med salt & peber. Kog pastaen lige før servering og vend den i saucen. Server med masser af revet parmesan.