Pasta med hasselnødder og salvie

4 pers.

**Ingredienser**

* 350 g [pasta](https://www.valdemarsro.dk/tag/pasta/)
* 75 g [hasselnødder](https://www.valdemarsro.dk/tag/hasselnoedder/), finthakkede
* 75 g [parmesan](https://www.valdemarsro.dk/tag/parmesan/), friskrevet
* 5 frisk [salvie](https://www.valdemarsro.dk/tag/salvie/), blade
* 3 fed [hvidløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvidloeg/), finthakket
* 1 håndfuld frisk [basilikum](https://www.valdemarsro.dk/tag/basilikum/), finthakket
* flagesalt
* sort [peber](https://www.valdemarsro.dk/tag/peber/), friskkværnet
* 1 spsk [smør](https://www.valdemarsro.dk/tag/smoer/)

Tid: 15 minutter

**Fremgangsmåde**

Kog pastaen lige knap al dente i en gryde med letsaltet vand og tilbered imens resten af retten.

Rist hasselnødderne på en tør pande til skallerne sprækker en smule, kom dem i et rent klæde og gnid skallerne af, hvorefter nødderne hakket fint.

Smelt smør på panden, sammen med salvie og hvidløg ved mellem-lav varme. Lad det stå og dufte lidt til pastaen er næsten klar.

Kom en dl pastavand på panden. Hæld resten af vandet fra pastaen og kom også pastaen og den friske parmesan på panden. Vend det godt sammen med de hakkede hasselnødder. Kværn frisk sort peber over og drys med lidt flagesalt.

Server med grøn salat og et drys finthakket basilikum.