

Bedøm retten og læs mere:



Pasta e fagioli

1 pose sager
2 ref. hvidløg
1 stk løg
1 stk gulerod
1 stilk bladselleri

Pasta e fagioli
1 pose tomatpuré
1 dåse hakkede tomater
½ pose grøntsagsbouillon
1½ tsk rosmarin
1 dåse bønner
1 stk laurbærblad
150 g risoni
100 g snittet grønkål
1 pakke tanelli ost
3 dl vand ^b

Det skal du selv have
salt ^b
olivenolie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Pil og pres hvidløg. Pil løg og gulerod i mindre tern.
- 2. Pasta e fagioli:** Varm en gryde op med olie og steg tomatpuré på og steg videre 1 min. tid. Tilsæt den hakkede tomater og bønner. Bring det i kog og kog i 10 min. Rør det tilbage i gryden. Tilføj risoni og laurbærblad. Rør ofte i gryden, så det ikke sætter sig.
- 3. Servér:** Lige før pastaen er klar kom den på tallerkener, riv osten over og top med olie og peber.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

20 - 30 min 2 PORTIONER 4 DAGES HOLDBARHED